



Symposio 2015

CHF 33.00 | 10 cl = CHF 4.40

Die Frische des Cabernet, der Wohlgeschmack des Petit Verdot und die Fruchtigkeit des Merlot werden in diesem Wein, der 18 Monate in Holz ausgebaut wurde, mit Noten von Unterholz und Stein zur mediterranen Symphonie. Passt zu Fleischgerichten und genuin sizilianischen Gerichten wie Pasta alla Norma.

Produzent	Feudo Principi di Butera
Land	Italien
Region	Sizilien
Klassifizierung	IGT
Jahrgang	2015
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	14.0 %
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	bis 2023
Traubensorten	Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	2004365
Passt zu	Rind, italienischer Küche, Pasta



Vinifikation

Ausbau während 18 Monaten im Holz.

Terroir

Ein exklusives Terroir, das mit einem besonders heissen, trockenen Klima, mit der Brise, die vom Meer weht und sich wohltuend über die Weingärten legt, und schliesslich mit dem warmen, hellen Licht, das typisch für den Süden der Insel ist, den Trauben ein optimales Wachstum und perfekte Reife ermöglicht.

Geschichte

Das Weingut liegt im Herzen Siziliens, in der Provinz Caltanissetta. Domenico Zonin, dessen Familie seit 1997 Besitzer des Weinguts Principi di Butera ist, umschreibt die Philosophie der Weinherstellung mit diesen Worten: «Wir sind sehr stolz, dass unser sizilianisches Weingut heute ein Bollwerk der Qualität und des bäuerlichen Lebens ist, eine Oase der Tradition, die wir schützen wollen.»

