



**Willenbrock**  
WEIN, WIE ICH IHN WILL

# Produktpass

## Honoris Causa Riserva DOC Brugnano

### Expertise:

Violettrot. In der Nase Noten von schwarzen Kirschen, Brombeere und Maulbeere. Am Gaumen eine starke Struktur und würzige Noten. Die Tannine sind samtig eingebunden.

### Geschichte:

#### Honoris Causa – ein echtes Prachtexemplar

Sonnendurchflutete Weinberge Siziliens – Barocke Kunst – römische Paläste – Sizilien ist nicht nur für tolle Italien-Urlaube bekannt, sondern ist das Land vieler UNESCO-Welterben.

Und was gibt es schöneres, als wenn ein Weingut Rebflächen sein Eigen nennen kann, die auf Sizilien wachsen und gedeihen. Die Familie der **Cantina Brugnano** ist mächtig stolz darauf 15 Hektar Weinberge im Nordwesten Siziliens zu bewirtschaften.

Der **Honoris Causa** Rotwein aus dem hügeligen DOC Gebiet von Partinico ist eine Cuvée aus den Rebsorten 90% Nero d'Avola und 10% Syrah.

Dieser italienische, erlesene Rotwein ist das Prachtexemplar des Hauses Brugnano. Mit modernster Kellertechnik werden die von Hand gelesenen Trauben, danach 10 Tage lang im Edelstahltank vinifiziert. Anschließend erfolgt die malolaktische Gärung und eine 24-monatige Reifung in Barriquefässern, bei der dieser Rotwein sein volles Aroma entwickelt.

Gekennzeichnet durch Noten von schwarzen Kirschen und wilden Brombeeren ist er im Mund wunderbar würzig. Daher passt dieser Kraftklotz hervorragend zu Pasta mit einer Sauce aus Sardellen und Tomaten gepaart mit Rosinen und Pinienkernen. Das ist SIZILIEN Pur.

Artikelnummer:	366933
Rebsorten:	Nero d Avola, Syrah/Shiraz,
Jahrgang:	2018
Qualität:	DOC
Geschmack:	trocken
Region:	Sizilien
Alkohol:	14,00 %
Restzucker:	3 g/L
Säuregehalt:	3.5 g/L
Ausbau:	Eichenfässer
Reifezeit:	24 Monate
Trinktemperatur:	16-18 Grad



### Speisenkombination

Schmorbraten, dunkles Fleisch, arabische Gerichte oder Hartkäse