

2018 Honoris Causa Riserva DOC

Brugnano | Sizilien

Honoris Causa ist das rote Kraftpaket von Brugnano. Eine warme Frucht, Opulenz und ein vollmundiger, runder und ausgewogener Körper machen diesem Wein zu einem richtigen Gaumenschmeichler. Die Barriquenoten sind perfekt eingebunden und ergänzen die ausdrückvollen Aromatik von schwarzen Kirschen und Brombeeren durch samtige Rösttöne und eine dezente Würze. **Speiseempfehlung** Ein hervorragender Begleiter zu allem Geschmortem, zu dunklem Fleisch, zu arabischen Speisen oder Hartkäse.



Sensorik

Farbe	granatrot
Duft	Brombeeren, geröstetes Brot, schwarze Kirschen
Geschmack	markantes Tannin, opulent, weiche Säure

Wissenswertes

Ausbau	Barrique
Trinkreife	2024-2028
Trinktemperatur	16-18°C

Speiseempfehlung

Salsiccia, gereifter Hartkäse, gegrilltes Fleisch

Produzent

Brugnano wird von den sehr jungen Brüdern Francesco und Giuseppe Brugnano geleitet, die als Protagonisten einer "neuen Ära" eine fünfzigjährige Familientradition weiterführen.

Die Weinberge von Brugnano befinden sich in Partinico, in der der Provinz Palermo, im dem nordwestlichen Teil von Sizilien und erstrecken sich über ein hügeliges Gebiet zwischen 300 und 500 Meter über dem Meeresspiegel. Das Gebiet umfasst die Monreale DOC bis zum Gebiet des Alcamo DOC. Besonderes Augenmerk richten die Brüder auf den Anbau autochthoner Rebsorten, Gebietstypizität und Nachhaltigkeit. Manche Weine werden sogar ohne Sulfitzusatz vinifiziert.

Gründungsjahr	1970
Anzahl der Mitarbeiter	<10 Angestellte
Rebfläche	90 Hektar
Zahl produzierter Flaschen	200 000
Rebsortenspiegel	Grillo, Catarratto, Insozia, Viognier, Nero D'Avola, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon, Perricone, Taurus bianco, Victoria, Moscato Bianco

Brugnano s.r.l. | C ? da San Carlo S.S 113, Km 307 | IT- 90047 Partinico (PA)