Sicilia DOC Noà 2016

Concerto grosso aus Brombeere, Schokolade und Pfeffer, herb und frisch, mit guter Länge

Winzer: Cusumano
Region: Sizilien
Rebsorte: 40% Nero d` Avola, 30% Cabernet S., 30% Merlot
Farbe: rot
Ausbau: 12 Monate Barrique
Alkohol: 15.0 % vol
Trinktemperatur: 18 - 20°C

Kulinarischer Tipp: Zu Spanferkel mit Rosmarinkartoffeln, zu Schweinefleisch vom Grill

0.75 l – Bestellnummer 57416

Gambero: 2/3 Gläsern
Spectator: 90/100 Punkten
Parker: 94/100 Punkten
James Suckling: 91 Punkte

Cusumano
Sizilien

Seit Anfang der 2000er Jahre machen Diego und Alberto Cusumano auf ihrem Familienbetrieb eigene Weine und haben damit innerhalb kürzester Zeit den Weltmarkt erobert. Heute werden in fünf Kellereien die eigenen Trauben aus 520 Hektar zu 2,5 Millionen Flaschen verarbeitet. Cusumano steht für das junge, aufgeschlossene, moderne Sizilien, unbelastet von der Bürde der Tradition, gut ausgebildet und mit viel Geschick die Besonderheiten der Insel herausstellend. Die Produktlinien sind klar definiert. Da gibt es die Rebsortenweine, klarer Ausdruck der Varietät, duftig und saftig, dabei immer sehr elegant und niemals schwer, viel Wein für wenig Geld. Bei den Terroirweinen geht es um den Cru-Gedanken: Ausgehend von der Vielfältigkeit Siziliens suchten die Gebrüder Cusumano nach den Regionen, die für die unterschiedlichen Rebsorten die besten Voraussetzungen bieten. Dort kauften sie dann Land und bauten auch gleich eine Kellerei. Das neueste Projekt ist das Gut Alta Mora am Ätna. Hier, an den Nordhängen des Vulkans wachsen auf bis zu 1.000 m Seehöhe im Alberello-System die weiße Carricante und die rote Nerello Mascalese. Überzeugt von der großen Zukunft des Ätna hat sich Cusumano hier rechtzeitig einige der besten Grand-Cru-Lagen gesichert.

Abbildung unverbindlich