

Cusumano, Merlot, rosso

Region	Sizilien
Erzeuger	Cusumano - Sizilien
Alkoholgehalt	k.A.
Rebsorte(n)	Merlot
Bestell-Nr.	ISI010604

Was die Cusumanos in den letzten Jahren geleistet haben, ist schlicht und einfach sensationell, bestes Beispiel hierfür ist der reinsortige Merlot, der sich in seinen kleinen Refugien auf der malerischen Insel ausgesprochen wohl zu fühlen scheint. Christina Göbel („Speisemeisteri“ Stuttgart, 2 Sterne im Guide Michelin), vom Gault Millau „zum Sommelier des Jahres 2005“ gekürt, ist begeistert von diesem Wein und urteilt: „In der Farbe ein tiefes Schwarzrot, minimale rötliche Aufhellung zum Rand, großer Extraktreichtum (ölige Schlierenbildung am Glas). In der Nase leicht süßliche Noten (Waldfrüchte), eine ausgeprägte Röstaromatik, Fleisch frisch vom Grill, Rosmarin, Thymian, Teer, Noten von Bitterschokolade. Ein animierender Wein, der trotz aller Opulenz mit einer unwahrscheinlich verwobenen, komplexen Aromatik besticht, bei der sich die Frucht deutlich der Würze unterordnet, aber trotzdem, wie das Salz in der Suppe, präsent ist. Am Gaumen dicht, weich, mit einer kernigen Tannin- und Säurestruktur, bemerkenswerter Nachhall mit wunderschönem Säure-Fruchtspiel. Ein mehr als animierender Wein, bei dem wie bei einem perfekt abgeschmeckten Gericht alles wohl dosiert ist. Überrascht hat mich die Komplexität, zum einen für einen 100%-Merlot und zum anderen für einen Wein aus einem warmen Anbaugebiet wie Sizilien, wahrscheinlich aus einer kühleren Region, worauf auch der niedrige Alkoholgehalt schlussfolgern lässt. Ein Wein für Genießer, die Power in Verbindung mit Finesse und Eleganz suchen“. PS.: Der Jahrgangsvorgänger erhielt „natürlich“ 2 Gläser im Gambero Rosso und wurde im WEINGOURMET Dezember 2004 als besonderes Merlot-Schnäppchen gefeiert:



Trinkempfehlung: Zu genießen ab sofort, Höhepunkt Ende 2005 bis etwa 2009.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	Analysedatum	

