



HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:  
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594  
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110  
DEUTSCHE BANK AG · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70  
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDEDB 595  
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110  
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSADE 55

## ***Cusumano, Disueri Nero d'Avola, DOC rosso***

Region: Sizilien  
Erzeuger: Cusumano - Sizilien  
Alkoholgehalt: 14,0 % vol.  
Rebsorte: Nero d'Avola  
Bestell-Nr.: ISI010914

### ***Vom Ursprung des Sinnlichen!***

*Im sonnigen, lichtdurchfluteten Süden Siziliens kultiviert Cusumano die autochthone uralte Rebe Nero d'Avola auf optimal dafür geeigneten Böden mit speziellen Mikroklimas. Die unterschiedlichen Ausrichtungen der Hanglagen und die Höhenlage sorgen für beträchtliche Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht und der lange Vegetationszyklus ermöglicht den hochreifen Träubchen eine langsame Reifung, ein wichtiger Faktor, der das Ansammeln von komplexen, frischen Aromen und feinen Polyphenolen begünstigt. Das Resultat: Ein komplexer, eigenständiger, sinnlicher Tropfen, der das großartige Potential Siziliens und der autochthonen Rebsorte Nero d'Avola eindrucksvoll widerspiegelt und die Maßstäbe setzt im Süden Italiens für einen Alltagswein de luxe in der 7 Euro-Klasse!*



*Und was haben wir hier für einen verführerischen Tropfen im Glas mit komplexen Anklängen an süße reife Kirschen, Pflaume, Cassis, gekochte Früchte, unterlegt mit subtilen Noten von Lakritze, wild wachsende Brombeeren und betörenden Gewürzen (Nelken, Muskatnuss) und einem Hauch Eukalyptus. Geschmeidig am Gaumen, in keinsten Weise aufdringlich oder rustikal, vielmehr sehr elegant in den verführerischen Aromen, die geschmeidig und fast schwerelos über die Zunge gleiten und sie geradezu lieblosen. Es betören wiederum Schattenmorellen, reife Waldbeeren und Zimt, dazu begeistert eine frische Fruchtsäure und eine exzellente Balance zwischen hochreifem Tannin und cremigem, saftigem Extrakt. Ein toller Wein, der eindrucklich demonstriert, dass sich verführerische Opulenz und Finesse in keinsten Weise widersprechen müssen. Welch authentischer, sinnlicher Wein des Südens mit einem unschlagbaren Preis-Genuss-Verhältnis! Höchster Trinkgenuss ab sofort und doch kistenweise in den Keller legen, da Potential für wenigstens drei Jahre.*

*Brava Italia! Das ist eines der Aushängeschilder für das neue kultivierte Sizilien, wo eine Qualitätsrevolution wie in kaum einer anderen italienischen Weinregion einen katapultartigen Schub nach vorne gebracht hat.*