

„Serre“ Susumaniello, rosso

Region	Apulien
Erzeuger	Cantine Due Palme - Apulien
Alkoholgehalt	13.5 % vol.
Rebsorte(n)	Susmaniello
Bestell-Nr.	IPU010315

Sein gleich guter Vorgänger war unser meist verkaufter italienischer Wein im Jahr 2015 und dann wieder in 2016!

Mit diesem schnurrenden Wildkätzchen im Glas genießen Sie das Feuer des Südens und können die Seele erwärmen: Fleischig, saftig, sündhaft. Ein Tropfen, dem man hilflos verfällt. 2 rote Gläser und die Auszeichnung für ein besonders günstiges Preis-Genuss-Verhältnis im Gambero Rosso 2016: „In diesem von der Natur begünstigten Erntejahr besonders gut gelungen!“ Welch erotisierendes Parfum entsteigt diesem göttlichen Nasenbär. Ein Feuerwerk von reifen Pflaumen und dunklen Brombeeren explodiert geradezu in der Nase, und, weil das noch lange nicht genug ist, geht's im Mund genauso weiter. Saftig, als würde man in dieses frische Obst beißen, so macht sich der Serre über die Zunge her. Überschwemmt sie mit seinen dichten, fleischigen Aromen und macht richtig Druck im Mund. Erst später fällt eine ganz dezente Süße auf, bemerkt man die feinen Röstaromen, die vom Gaumen tropfen und welch muskulösen Körper dieser Modellathlet hat. Erinnert ganz entfernt an Sangiovese, nur dass der Susumaniello, so ist der Name dieser Rebsorte, wesentlich fruchtiger und noch frischer in seinem Säurespiel ist. Die Zunge lechzt nach dem Saft, der so neckisch zwischen frischer Säure und verführerischer Süße hin- und herspringt, der Gaumen macht Männchen, weil er mehr will von dem Stoff, der sich so weich und füllig an ihn anschmiegt. Kaum ist der Serre seinen letzten Weg gegangen, macht sich im Abgang wieder die Pflaume wichtig, sorgt für Fleisch und Biss, bis alles in einem zärtlich angerösteten fruchtigen Nachhall endet. Dieser Kerl schreit nach Steak, nach Geschmortem und



nach Wild. Und nach Freunden zum gemeinsamen Zechen. Er steht seinem Jahrgangsvorgänger, DEM absoluten Publikumsliebbling des letzten Jahres aus Italien, in Nichts, aber auch überhaupt Nichts, nach.

Trinkempfehlung: Am besten leicht gekühlt genießen. Bereitet locker bis 2020 große Freude.

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

Pinard de Picard GmbH & Co. KG
Campus Nobel
Alfred-Nobel-Allee 28
66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0
Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30

E-Mail: info@pinard.de

USt-IdNr.: DE 811881107
Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

HRA Saarbrücken 8806,
persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,
HRB Saarbrücken 26594

Geschäftsführer:
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Deutsche Bank AG
IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
Swift/ BIC: DEUTDE33HAN

Kreissparkasse Saarlouis
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
Swift/BIC: KRSAD333