



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

Angimbé, bianco

Region: Sizilien
Erzeuger: Cusumano - Sizilien
Alkoholgehalt: 14,0 % vol.
Rebsorten: Chardonnay, Insolia
Bestell-Nr.: ISI010517

Diese extrem gelungene Cuvée aus 70% Insolia und 30% Chardonnay (erstere liefert die Typizität und Eleganz, zweitere Struktur und Volumen) besticht mit dezenter Frucht in der Nase, Anklänge an reife Melone und etwas Banane, alles schön duftig. Am Gaumen kommt noch Bourbonvanille dazu, quasi zwecks Geschmacksabrundung. Schlichtweg köstlich steht der Angimbé im Mund, hat eine feine Fülle, ohne breit zu sein, ist edel in der Würze und präsentiert im Mund eine Textur, die an Satin erinnert. Die Frucht ist frisch, ohne jede Süße, der Puls verhalten. Auf der Zunge spürt man reifen Saft, der kraftvoll seines Weges zieht, den Gaumen pinselt dieser "kleine Sizilianer" fein mit eher herber Frucht und steiniger Mineralität ein, bleibt lange an ihm haften und verzieht sich nur sehr langsam wieder. Zurück bleibt ein hoch aromatisches Mundgefühl, dem man nachspüren kann, wie es im Sekundentakt aufdrocknet. Im Finale übernimmt gelbfruchtige Würze das Kommando, es zeigt sich noch einmal die subtile Kraft des Weines, der mit einem leichten melonig-steinigem Ausklang entschwindet. Als Begleitung bieten sich sommerliche Salate, knackiges Gemüse und gegrillter Fisch vorzüglich an. Aber auch als Solist ein Wein, der jeden Sommer auslacht und sich als Erfrischungskünstler in den Vordergrund drängt.

