

„Serre“ Susumaniello, rosso

Region	Apulien
Erzeuger	Cantine Due Palme - Apulien
Alkoholgehalt	13.5 % vol.
Rebsorte(n)	Susmaniello
Bestell-Nr.	IPU010317

Einer unserer meist verkauften italienischen Weine, ein echter Evergreen!

In dieser Preisklasse ein absoluter Publikumsliebbling! Im aktuellen Gambero Rosso, Italiens wichtigstem Weinguide, lobt die Redaktion bei unserem apulischen Vorzeigebetrieb die „gute Ausgewogenheit von Tradition und modernem Charakter.“ Und dieser neue Jahrgang unseres Verkaufsschlagers „Serre“ steht absolut stellvertretend für diese Philosophie. Die in Apulien beheimatete Rebsorte Susumaniello ist, so weiß man heute, ein Verwandter der Sangiovese, wie wir sie aus der Toskana kennen. Und hier im italienischen Süden dreht die Rebsorte voll auf! Im Glas pulsiert ein dichter violetter Rotwein, der ungeschminkt dem Hedonismus frönt. Satte reife Brombeeren, frisch geerntete Pflaumen und süßliche Schwarzkirschen steigen in einer Intensität aus dem Glas, die schwerlich zu überbieten ist. Und mit der Zeit und etwas Sauerstoffzufuhr schwirren auch florale Noten von Veilchen und etwas Pfeffer umher. Uns fällt es schwer, hier nicht sofort sonnenreiche Tage im Florenz des Südens herbeizusehnen, ein Stück Pizza oder in Sugo aus vollaromatischen Tomaten geschwenkte Spaghetti zur Seite und keinerlei Termine auf der Agenda. Das wär's! Due Palme liefert uns hier wieder einmal einen richtigen Charmeur! Am Gaumen zieht sich, mit einem Hauch Limette angefrischt, eine wollüstig rote Frucht hindurch. Der Wein ist wie ein Feuerwerk, kaum dass er sich im Mund ausgebreitet hat. Reife Früchte, allen voran Pflaume und Brombeere, tummeln sich im Glas, auch ein Hauch Himbeerkonfitüre, der das Ganze abrundet. Das Schöne am „Serre“ ist: Seine Tannine sind supergeschmeidig, strukturieren den Wein, aber versperren nicht den direkten Genuss. Denn dieser Wein macht Freude ab dem Moment, in dem die Flasche entkorkt wurde. Wer intensive, aromatische Rotweine mit leicht würziger Note und voluminöser reifer Frucht mag, liegt hier genau richtig. Und alle, die einfach nur direkten Trinkspaß haben wollen, haben dies hier bereits mit dem ersten Glas Wein in der Hand. Ein italienischer Traum, der die



Trinkempfehlung: Gerne leicht temperiert genießen. Bereitet mühelos bis 2022 pure Freude und passt zu allerlei mediterranen Gerichten.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	32 mg/l
Restzucker	10 g/l	Schwefelige Säure (gesamt)	108 mg/l
Gesamtsäure	5.7 g/l	Analysedatum	20.02.2019

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: DEUTDE33HAN33

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