

## Shamaris, bianco

Region	Sizilien
Erzeuger	Cusumano - Sizilien
Alkoholgehalt	12.5 % vol.
Rebsorte(n)	Grillo
Bestell-Nr.	ISI011218

### Brandaktuell: 3 Gläser im Gambero Rosso!

Kühl & frisch. Großartig! 93 Punkte von James Suckling Was für ein Wein! Wenn Pfirsich- und Melonenaromen in die Nase strömen, darunter Mineralität liegt wie warme Steine nach einem erfrischenden Sommerregen und die Kombination herrlich kühl und animierend duftet, dann hat man den Shamaris im Glas. Jenen genialen weißen Sizilianer, der sich auf der Zunge mit Noten von Orangenzesten niederlässt sowie wiederum saftigem Pfirsich und Melone. Wer aber glaubt, hier einen ‚banalen‘ Früchtekorb im Mund zu haben, irrt gewaltig. Trocken und kompakt haftet der Shamaris am Gaumen, rauchig ist er, und nasser Stein sorgt für totale Mineralität. Die Kombination von Frucht und Würze, von Stein und Rauch ist schlicht eindrucksvoll. Ein extrem gelungener Wein! Super Trinkanimation, die Schlucke werden immer größer, weil man von diesem Saft einfach nicht genug bekommt und immer mehr davon im Mund haben will. Schlank und frisch konzentriert sich der Shamaris auf der Zungenmitte, pinselt den Gaumen mit seiner unglaublich eleganten trockenen Textur ein, zeigt Grip und trinkt sich weg als gäbe es kein Morgen. Wer aromatische Weine liebt, wird diesen vorzüglichen Grillo (so ist der Name der autochtonen Rebsorte) auf der Stelle in sein Weinherz schließen. Zu Fisch und Meeresfrüchten eine absolute Bank, auch als Solist unverzichtbar. Sizilien sollte inzwischen jeder auf dem Radar haben. Und den Shamaris ganz besonders. Völlig zurecht mit 93 Punkten bei Suckling ausgezeichnet! Und nun frisch dazu 3 Gläser im Gambero Rosso!! Für 7,95 Euro! Ja, Sie lesen richtig. Geniales



Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	32 mg/l
Restzucker	1 g/l	Schwefelige Säure (gesamt)	94 mg/l
Gesamtsäure	5.8 g/l	Analysedatum	k.A.

