

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



## **Noà, IGT rosso**

Region: Sizilien  
Erzeuger: Cusumano - Sizilien  
Alkoholgehalt: 15,0 % vol.  
Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Nero d'Avola  
Bestell-Nr.: ISI010316

**Parker: 94 Punkte! Wein mit eleganter Kraft!**

*Die Trauben stammen von der Tenuta Presti e Pegni bei Monreale, unweit von Palermo gelegen und gerade mal zehn Kilometer vom Meer entfernt. Eine Zone mit viel Licht, was insbesondere von den „Cosmopoliten“ unter den Rebsorten, dem Cabernet und Merlot, sehr geschätzt wird.*

*Diese Cuvée ist eine kongeniale Fusion der autochthonen Sorte Nero d'Avola mit seiner feurigen Art, der Samtheit des Merlots und der Struktur des Cabernets. Der Noà wird zwölf Monate in Eichenholzfässern ausgebaut.*

*Vor uns steht der frisch eingetroffene Wein im Glas: Alles einsteigen bitte! Der Orient-Express fährt ab. Was für ein geheimnisvoll anmutender Duft! Nelken, dunkle Beeren, Kakao und eine Vielzahl weiterer exotischer Gewürze steigen sinnlich die Nasenflügel hoch.*

*Unvermindert nimmt der Tropfen dann im Mund die Fahrt auf und lässt uns von einem orientalischen Bazar träumen. Kumin, dunkle Schokolade, Anis und Johannisbeeren tummeln sich auf der Zunge, der Gaumen wird von einem betörend sinnlichen Rauch eingehüllt, dunkle Pflaumen machen sich kurz bemerkbar, um sich im Rauch gleich wieder aufzulösen. Ungemein saftig ist der Noà, eine Cuvée aus Nero d'Avola, Merlot und Cabernet Sauvignon, im Mund und auch am Gaumen. Da ist einerseits richtig Kraft unter der Haube, die sich aber leicht und kühl anfühlt. Der Wein macht Druck und hat wunderschön geformte Muskeln, trinkt sich aber ausgesprochen flott und leicht weg. Im Finale taucht neben den sehr präsenten Beerennoten wieder die kleine, süßliche Nelke auf und bringt einen Schuss Verspieltheit rein. Im Nachhall schmeckt man lange noch die dunkle Schokolade und einen Tick Johannisbeere. Der perfekte Wein zu einem dicken, rare gebratenem Steak. Ein Wein mit Kraft und Schub, der aber keinen Lärm macht, sondern höchst vornehm seinen Mann steht.*

