

„Noà“ DOC Sicilia, rosso (2016)

Region	Sizilien
Erzeuger	Cusumano - Sizilien
Alkoholgehalt	15 % vol.
Rebsorte(n)	Nero d'Avola, Merlot, Cabernet Sauvignon
Bestell-Nr.	ISI010316

Sizilianisch-bordelaiser „intesa“ mit Kraft und Eleganz! 94 PARKER-Punkte!

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 „Kosmopoliten“ 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 entströmen dem Glas. Unvermindert nimmt der Tropfen dann im Mund die Fahrt auf und lässt uns von einem orientalischen Basar träumen: Kumin, dunkle Schokolade, Anis, Süßholz 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 hinein. Im Nachhall



schmeckt man lange noch die dunkle Schokolade, eine Spur Johannisbeere und dunkler Stein. 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.

Ab sofort bis sicherlich 2029+.

Allergene

Sulfite

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