



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 AC· 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

Alta Mora, Etna DOC bianco

Region: Sizilien
Erzeuger: Cusumano - Sizilien
Alkoholgehalt: 12,0 % vol.
Rebsorte: Carricante
Bestell-Nr.: ISI011119

Weißer Vulkan-Wein – ein Naturereignis!

Cusumanos „Alta Mora“ Etna bianco hat sich zu einem der schönsten Weine entwickelt, die man aus Carricante vinifizieren kann.

Aus den vielen guten Terroirs Siziliens ragt eines in ganz besonderem Maße heraus, und das nicht nur deshalb, weil es von der gesamten Insel aus sichtbar ist: Der Ätna gehört schon wegen seiner vulkanischen Aktivitäten zu den spannendsten geologischen Gebiete Italiens, vor allem aber auch wegen des Weinbaus, den man teilweise als „historisch“ bezeichnen muss, der aber gerade in den letzten 20 Jahren wieder einen neuen Aufschwung erlebt hat. Was den Vorfahren aufgrund der Krise des sizilianischen Weinbaus vielfach zu umständlich war, lohnt sich wieder: Die Rekonstruktion und Restauration teils uralter Trockenmauern und auch der Weinbau in der Steillage sind wieder populär, ganz einfach deshalb, weil dieser Weinbau am Limit auf bis zu 1.600 Metern Höhe exzellente Weine hervorbringt. Die roten Weine überwiegen, doch auch die weißen Weine aus der Rebsorte Carricante sind hervorragend und sehr begehrt, vor allem jene aus dem kleinen Bereich um die Ortschaft Milo am Osthang des Ätna. Dort stehen auch die Reben, die man sich bei Cusumano gesichert hat. Das war in den letzten Jahren gar nicht mehr so einfach, herrscht doch geradezu Goldgräberstimmung am Ätna wegen der überragenden Qualität der Weine. Doch bei Cusumano war man vorausschauend, und mittlerweile geht der Bianco „Alta Mora“ in sein siebtes Jahr.

Der im Edelstahl und Holz ausgebaute Wein präsentiert sich frisch und klar – kein Wunder. Der intensiv kanariengelbe „Bianco“ ist ein „Cool-Climate-Wein“ par excellence. Hier dominieren Zitrusfrüchte inklusive Salzzitronen, Ginster und Jasmin, etwas Quitte, knackiger Pfirsich, aber es finden sich auch cremige Hefenoten und ein wenig Rauch. All das kann man entdecken, wenn man den Wein aus seiner anfänglichen Reduktivität befreit hat – am besten, indem man ihn karaffiert. Am Gaumen dann zeigen sich Kraft und Komplexität, Finesse und eine druckvolle Säure. Auch das Cremige ist wieder da und verleiht dem Wein zusätzliche Facetten. Was besonders begeistert, ist das für Sizilien so typische herbe Zedrat-Zitronen-Aroma in Verbindung mit einer beeindruckenden Salzigkeit und Mineralität von den vulkanischen Böden. Der Wein hat damit einen ganz wunderbaren Auftritt.

