



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

## **Insolia, bianco**

Region: Sizilien  
Erzeuger: Cusumano - Sizilien  
Alkoholgehalt: 13,0 % vol.  
Rebsorte: Insolia  
Bestell-Nr.: ISI010119

### **Der Insolia bringt Sizilien nach Hause!**

*Nordwestlich von Palermo, bei Piana degli Albanesi, wird die dort typische Weißweinrebe Insolia angebaut. Nach kurzer Standzeit auf den Schalen bei niedrigen Temperaturen und schonender Pressung vergärt und reift der Insolia etwa vier Monate im Edelstahl, um die Frische und Klarheit zu erhalten. So entsteht hier ein brillanter, leckerer, mediterran-sizilianischer Weißwein mit einschmeichelnden Aromen. Duftet verführerisch nach Orangenblüten, Honig, Orchideen und auch Limetten. Wie es schmeckt? Klasse! Das ist ein „Tischwein“ par excellence, der sich eindrucksvoll im Mund ausbreitet, der die Zunge kraftvoll in Besitz nimmt und sie mit Aromen von Orangen, Melone, Honig und weißen Blüten liebkost. Der mit einer wunderbaren Würze auffährt, der Kraft hat, mineralisch ist und am Gaumen unbeschreiblich präsent. Ein wenig Grapefruit, ein paar Blütenblätter und die ganze frische Meeresluft, die man auf einem sizilianischen Balkon einatmen kann, befördern den Genießer in den frischen Weißweinhimmel. Herrlich trocken ist der Tropfen, saftig und leicht erdig. Trotz seiner kraftvollen Art zeigt sich dieser Wein auch verspielt, mit reifer Säure und er bleibt lange im Nachhall. Die autochthone Weißweinrebsorte Insolia hat in Sizilien einen ausgezeichneten Ruf und sie bringt den Winzern auch nur geringe Erntemengen ein, was auf natürliche Weise zu einer hohen Qualität führt! Der Insolia ist Cusumanos kleinster und auch günstigster Wein, der aber eindrucksvoll zeigt, wie groß und gut die Basis sein kann. Greifen Sie zu und genießen sie dieses wunderbare Lebensgefühl.*

