

„Sàgana“ DOC Sicilia, rosso (2017)

Region	Sizilien
Erzeuger	Cusumano - Sizilien
Alkoholgehalt	15 % vol.
Rebsorte(n)	Nero d'Avola
Bestell-Nr.	ISI010417

Referenz-Nero d'Avola – alte Reben, beste Lagen und strenge Selektion sorgen für ein intensives Meisterwerk voller saf

93 Punkte – JAMES SUCKLING 92 Punkte: „Ich bin beeindruckt. Geben Sie dem Sàgana noch ein Jahr im Keller, und ernten Sie dann die Früchte.“ Antonio Galloni (VINOUS) Die Unterzeile auf dem Etikett des „Sàgana“ – Vigneto del Torrone Bianco – bezieht sich auf die weißen Böden der Tenuta San Giacomo, die das Licht der quasi konstant scheinenden Sonne reflektieren. Böden voll der hier typischen trubi, kalkhaltiger Tonsteinen, weiß wie Schnee und dem weißem sizilianischem Nougat (torrone bianco) ähnlich. Die Reben, im Schnitt 30 Jahre alt, wurzeln auf 400 Metern Höhe, zehn Kilometer vom Meer entfernt, was als Ausgleich zur Sonne zum gleichmäßigen Wachstum beiträgt. Der Wein ist ein reinsortiger Nero d'Avola. Von einer „selezione brutale“ spricht man bei den Qualitätsfanatikern und Perfektionisten von Cusumano: Nur die besten Trauben werden schon vor der eigentlichen Lese streng selektioniert. Neben manueller Ernte und vollständigem Entrappen der Beeren sorgen 18 Monate Reifung in 2.000 Liter Fässern für den Spitzenwein von der Tenuta San Giacomo, die Cusumano-Essenz des inseltypischen autochthonen Nero D'Avola aus bester Lage! Tiefgründig riecht es nach reifen dunklen Waldbeeren und mundwässernden Sauerkirschen. Die kraftvolle Fruchtigkeit ist delikat von feinen Holznoten, Tabak und dunklen pikanten Gewürzen und ebensolcher Schokolade unterlegt. Eine „schnittige“ Frische regelt alles Überbordende, regelt wie ein mit allen Wassern gewaschener Schutzmann den Verkehr. Luft und Geduld werden in diesem frühen Genuss-Stadium ungemein belohnt! Gilt zumindest



erstaunlicherweise fürs Bouquet und nicht für den Gaumen. Hier herrscht schon prompt viel mehr Zugänglichkeit vor. Deutlich süßlicher Fruchtextrakt, ein fröhlich-kompaktes Würzfundament als Rückgrat, sehr angenehme, charmante Gerbstoffe mit leichtem grip und eine animierende Säure, die nichts zusammenzieht, sondern langanhaltend zum Vibrieren bringt. Deren „kathartische“ Wirkung auf die Atemwege lässt sich beinahe mit der Wirkung jener als „des Fischers Freund“ bekannten Pastillen vergleichen. Ein Rotwein, der wie kein anderer Nero d’Avola, Sizilien und die Cusumano-Philosophie repräsentiert. Ein würdiges Flaggschiff dieses ambitionierten Hauses und der neuen sizilianischen Weinkultur!

Ab sofort gut belüftet, besser noch 1–2 Jahre warten und dann bis 2030 genießen.

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