

„Alta Mora – Guardiola“ DOC Etna, rosso

Region	Sizilien
Erzeuger	Cusumano - Sizilien
Alkoholgehalt	13,5 % vol.
Rebsorte(n)	Nerello
Bestell-Nr.	ISI011516

Die Krone der Cusumano-Erfolgsgeschichte: Das „Alta Mora“-Projekt mit dem Lagen-Juwel „Guardiola“ – uralte Nerello-

97 Punkte – DOCTOR WINE 93 Punkte: „feine, seidige Tannine. Köstlich mineralisch (...)“ – JAMES SUCKLING 93 Punkte – WINE ENTHUSIAST Alta Mora“ ist – wengleich nicht auf den ersten Flaschenblick sichtbar – ein grandioses Projekt von Alberto und Diego Cusumano. Als sei ihnen die dynamische Qualitätssteigerung des sizilianischen Weinbaus in den vergangenen gut 20 Jahren, an denen sie maßgeblich beteiligt sind, nicht genug, wurden die beiden an den Nordhängen tätig. Das Ergebnis ihrer Bemühungen: Zum einen ihr hochmoderner State-of-the-Art-Keller, zum anderen zurück zu den Ursprüngen mit der Instandsetzung historischer Trockenmauern und Neupflanzungen der traditionellen heimische Rotweinsorte Nerello Mascalese mit hoher Stockdichte. Die Einzellage „Guardiola“ ist zwei Hektar groß und liegen zwischen 800 und 1.000 Metern Höhe. Die ältesten freistehenden Rebstöcke sind hier 150 Jahre alt, im „Guardiola“ kommt man so auf einen Schnitt von 60 Jahren. Der Nerello Mascalese wurzelt hier tief in vulkanischen Böden voller Mineralien, Höhe und Terroir lassen die Trauben langsamer reifen als anderswo auf Sizilien, was reiche (und doch weiche) Tannine und ausgeprägte, eben auch „mineralische“ Aromen fördert. Der Ausbau in 2500-Liter-Holzfässern und tonneaux verleiht dem Wein lediglich einen zarten „Rahmen“. Das intensive, feine und kraftvolle Bouquet lässt immer wieder neue Aspekte entdecken: Leichte Rauch- und Röstnoten mit einer fast animalischen Komponente, dann aber auch deutlich Frucht (dunkle, leicht säuerliche Kirschfrucht,



ein wenig Schwarzjohannisbeere und würziges Pflaumenmus), dazu eine ebenfalls eher „dunkel“ anmutende Melange von Kräutern und Gewürzen (getrockneter Salbei, Süßholz) und florale bis steinig-kühle Akzente (Flint!). Am Gaumen zeigt sich elegant-reifer, von Rasse und Frische geprägter Fruchtextrakt (wieder dunkle Kirschen, diesmal auch Himbeere). Feinkörniges, dabei herrlich griffiges Tannin trifft hier auf eine präzise, anregend salzige Mineralität, die von einer subtil-eleganten Säure durchzogen wird. Mit etwas Luft offenbart der „Guardiola“ seine tatsächlich „vulkanische“ Struktur, die, um ihm Bild zu bleiben, wie mit dem Obsidianmesser herausgearbeitet zu sein scheint. Ein enorm tiefenscharfer, präziser und im besten Sinne nachhaltiger Wein vom Etna, der aufs Schönste das Potenzial der Kombination Nerello Mascalese und Ätna unter Beweis stellt!

Trinkempfehlung: Ab sofort und bis 2032+.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	Analysedatum	k.A.

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