

„Alta Mora“ DOC Etna , rosso

Region	Sizilien
Erzeuger	Cusumano - Sizilien
Alkoholgehalt	13 % vol.
Rebsorte(n)	Nerello
Bestell-Nr.	ISI011018

Wunderbarer Nerello von den Hängen eines aktiven Vulkans. 92 Punkte – JAMES SUCKLING

Der Ätna hat als Terroir erstaunliche Eigenschaften: In den hohen Weinbaugebieten hat er das Klima Norditaliens, je weiter hangabwärts desto sizilianischer wird es. Ein aktiver Vulkan mit seinen Ausbrüchen, Ascheregen und Qualm krönt majestätisch diese Region. In diesem höchst diversen Gelände befindet sich also die DOC Etna, deren rosso nach Vorschrift zu mindestens 80% aus Nerello Mascalese zu bestehen hat. Unser roter „Alta Mora“ DOC Etna, das Jahrgangs 2018 besteht glücklicherweise vollständig aus dieser typisch sizilianischen Rebsorte mit ihrem charakteristischen, kirschroten Wein, der sich hier farblich an einen reifen Pinot Noir annähert und gar einen orangeroten Kranz am Glas ausbildet. Die Aromen des „Alta Mora“ zeichnen ein rebsortentypisches Bild von Veilchenhauch, Cranberry, Erdbeermarmelade und etwas Rhabarber. Auf der Zunge gibt sich der „Alta Mora“ gelassen, lässt den zarten Aromen auch am Gaumen (und bis weit in den Nachhall hinein) freien Lauf. Eine angenehme Säure erfrischt und trägt die Erdbeere mit etwas hinzugekommener Himbeere in den Vordergrund, um etwas Gewürz und Tabak nicht zu präsent werden zu lassen. Die zurückhaltende, dabei sehr schön das Geschehen strukturierende Adstringenz der Tannine (angenehm reif und sehr gut eingebunden) in Kombination mit einer „vulkanischen“(?), vor allem im Abgang leicht salzig anmutenden Note – JAMES SUCKLING beschreibt das als „clean, mineral finish“ – verleiht diesem „Nerello“ eine inspirierende Lebendigkeit, die geradezu ansteckend wirkt! In Verbindung mit kräftigem Käse, einer gut abgelagerten



italienischen salsiccia picante fühlt sich der Cusumano „Alta Mora“ wohl, denn wo etwas Fett hinzutritt verstärkt sich sein Aromenspektrum auf das Vorteilhafteste. Zu gegrilltem Fleisch (Rind und Lamm) oder Pilzen, aber auch zum Inselklassiker Pasta alla Norma und überhaupt immer eine vorzügliche Wahl!

Trinkempfehlung: Ab sofort und gerne leicht gekühlt (16°C) bis sicherlich 2027+.

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: DEUTDE33

Kreissparkasse Saarlouis
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
Swift/BIC: KRSAD333