

„Disueri“ Nero d’Avola DOC Sicilia, rosso

Region	Sizilien
Erzeuger	Cusumano - Sizilien
Alkoholgehalt	14 % vol.
Rebsorte(n)	Nero d’Avola
Bestell-Nr.	ISI010920

Saftig, fruchtig, vollmundig – Nero d’Avola von seiner besten Seite! 2 Gläser - GAMBERO ROSSO

Für sizilianische Rotweine ist der autochthone Nero d’Avola (neben Nerello Mascalese und Nerello Cappuccio im Nordosten der Insel) so etwas wie die „Leitrebsorte“, „jeder sizilianische Rotwein enthält sehr wahrscheinlich Nero d’Avola“ (Ian D’Agata, „Native Grapes of Italy“) – und Cusumanos „Disueri“ sogar in Reinform. Der Trauben für diesen Wein stammen von den Weinbergen der tenuta San Giacomo in Butera (das Dreieck Butera – Mazara – Riesi gilt als Grand-Cru-Region für Nero d’Avola!), wo die Rebstöcke in etwa 400 Metern Höhe auf weißen, kalkhaltigen Böden stehen, die – so der Hinweis des Weinguts– wie „Schnee und sizilianischer Nougat“ aussehen. Wobei die Nüsse bzw. Mandeln im torrone die bewussten trubi sind, typische kalkhaltige Tonsteinen, die den Rotweinen der tenuta eine recht (in der alten Bedeutung des Wortes) „eigenthümliche“ Mineralität verleihen. Vor allem sorgt diese Kombination aus Terroir und Höhenlage mit salziger Brise des zehn Kilometer entfernten Meeres – bei aller verführerischen Fruchtkraft von intensiver Sonne in Südlage ausgereifter Trauben – für ungeheure Frische in diesem südlichen Schmeichler. Da passt der Name „Disueri“: heute ein See, früher auch ein Fluss, der als „Wasser des Verlangens“ bezeichnet wird. Wie schon bereits angedeutet, schwelgt dieser Nero d’Avola ganz „in Frucht“, neben der vor allen in südlicheren sizilianischen Gefilden absolut rebsortentypischen Schwarzkirsche, finden sich hier auch Waldbeeren (eine bunte Mischung aus Brombeeren, Blaubeeren, sogar etwas Erdbeeren, dazu dunkle Schokolade und ein Hauch von



Teer (der sich etwas später als Kombination von Rauchnoten und Pflaumenmus „lesen“ lässt), dann auch leicht ätherisch-frische Kräuternoten (Minze, fast Eukalyptus und etwas Zitronenverbene). Am Gaumen geht dieses anregende Spiel in die nächste Runde, das Primat der Frucht bleibt erhalten (was in diesem Fall Saft und Trinkfluss bedeutet), ergänzt von einer schönen Würzigkeit, die wieder an Schokolade (zurückhaltend zartbitter) erinnert, und durchaus ausgeprägten, dabei äußerst feinkörnigen Gerbstoffen und einer animierenden, gut eingebundenen Säure. Ein ausgesprochen schöner, herrlich typischer Nero d'Avola, der in punkto Lokalkolorit keine Wünsche offen lässt!

Trinkempfehlung: Ab sofort und bis 2025.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	12 mg/l
Restzucker	2 g/l	Schwefelige Säure (gesamt)	94 mg/l
Gesamtsäure	6 g/l	Analysedatum	18.03.2020

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