

„Serre“ Susumaniello IGP Salento, rosso (2021)

Region	Apulien
Erzeuger	Cantine Due Palme - Apulien
Alkoholgehalt	13,5 % vol.
Rebsorte(n)	Susmaniello
Bestell-Nr.	IPU010321

Unikat und Spiegelbild der apulischen Landschaft!

Susumaniello ist eine der raren, autochthonen Rebsorten, die unserer manchmal etwas gleichförmig scheinenden Weinwelt, in der beinahe überall Rebsorten wie Chardonnay oder Merlot angebaut werden können, eine besondere Facette verleiht. Zugegeben hat auch Susumaniello, wie viele regionalen, unangepassten Rebsorten, ihre Eigenarten: Schon in jungen Jahren trägt sie enorm viele Früchte und neigt zum maximalen Ertrag, deshalb bedeutet ihr Name auch „beladen wie ein Esel“. Abgesehen davon – und dass sich der hohe Ertrag mit zunehmendem Alter ohnehin nach unten reguliert –, geizt die Rebe nicht mit tiefer tintenblauer Farbe und einem generösen, delikaten Bukett: Sie ist ein echtes Kind der Verhältnisse im warmen Alto Salento und in Süditalien. Wegen ihrer intensiven Farbe wurde Susumaniello lange Zeit bevorzugt als Verschnittspartner eingesetzt, um Rebsorten wie Negroamaro und Primitivo zu etwas mehr Teint zu verhelfen – ihr wahrer Charakter aber wurde dabei freilich verkannt. Die rührigen Cantine Due Palme zählten zu den ersten Weinerzeugern, die sich der eigenwilligen Susumaniello intensiv angenommen haben und ihr Potenzial aufpolieren und zum Vorschein bringen konnten. Es war auch höchste Zeit dafür, da die seltene Rebe in der Gegend um die Stadt Brindisi schon am Aussterben war. Inzwischen hat sie sich wieder im Bestand erholt und coloriert im Herbst die Weinberge Apuliens mit ihrer dunklen Farbpalette. Die Trauben wurden sorgfältig von Hand gelesen, in horizontalen Rotationstanks vergoren und danach sechs Monate in französischen Barriques ausgebaut. Was für



eine intensive, unbestechliche Farbe im Glas! Sattes Rubinrot mit tiefblauen Reflexen, und was für ein warmer, einnehmender Duft! Heidelbeeren, Schwarzkirschen, Brombeeren, Schlehen, Cassis, Brombeer-Konfitüre, Milkschokolade, auch Bleistiftmine – eine reintonige und saubere Aromatik. Am Gaumen mit Fülle, Stoff, Substanz und Kraft in einer breit angelegten Struktur, markante, reife Gerbstoffe in guter Menge, fleischig, saftig, mit Noten von Heidelbeere, Süßholz, Cassis und Himbeere. Unwiderstehlicher Trinkfluss, mineralisch grundiert, langer Nachhall. Einnehmend auf eine unverstellte und geradlinige Art. Ein Spiegelbild der apulischen Landschaft, ein hochwertiger und eigenständiger Wein und zu Recht einer unserer Publikumsliebblinge!

Sofortigen Genuss bis 2025+.

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