



Sicilia IGT

Nero d'Avola 2022 Cusumano

CHF 13.50

 75cl
 13%
 Sizilien
AN 28387522

Vinifikation

Ausbau im Edeltank.

Degustationsnotiz Nase

intensiv mit dunklen Noten nach schwarzen Kirschen, Lakritze, getrockneten Kräutern und einer Spur Minze.

Degustationsnotiz Gaumen

weich und schmelzig mit feinem Fluss, dicht in der Frucht, elegantem Tannin, mundfüllend und nicht zu schwer fließend.

Passt zu

Pasta, Pizza, Fleischvariationen und gut gewürzten Speisen.

Trinkreife

Jahrgang + 3 Jahre

Produzent

Die zwei Brüder Alberto und Diego Cusumano übernahmen Ende der 90er-Jahre das Weingut von ihrem Vater Francesco. Der Vater hatte bis zu diesem Zeitpunkt viele Rebberge gekauft, einige davon an absoluten Toplagen. Jedoch verkaufte er seine Weine offen als sogenannte «Bulk Weine» in die ganze Welt. Die beiden Brüder brachten durch ihre Jugend und ihren Ehrgeiz neue Dynamik in das Familienunternehmen und die Entwicklung beschleunigte sich. Cusumano baute eine neue Kellerei, die sich am Stand der neusten und modernsten Technik orientierte. Und natürlich wurden fortan eigene Weine kreiert und abgefüllt. Die Weine von Cusumano gehören unbestritten zum Besten, was in Sizilien erzeugt wird. Sie haben viel Persönlichkeit und tragen die Handschrift der beiden Brüder.

Region

Die Weinbauregion Sizilien kann auf eine vielfältige Tradition zurückschauen, so betrieben hier von den Griechen über die Normannen und Franzosen bis hin zu den Briten Weinbau. Die grösste Insel des Mittelmeers besticht durch ein breites Spektrum an klimatischen Bedingungen, die einen hochwertigen Weinbau auf den insgesamt 100'000 Hektaren zulassen. Hauptsächlich werden hier die Rebsorten Nero d'Avola, Nerello Mascalese und Inzolia angebaut.