



Disueri

Nero d'Avola Sicilia DOC, Tenuta San Giacomo, Cusumano

Die Visitenkarte der Gebrüder Cusumano

Beschreibung:

Der namensgebende Lago Disueri und der benachbarte Weinberg, aus dem die Trauben für diesen zugänglichen Nero d'Avola stammen, liegen bei Caltanissetta im Süden Siziliens. Das besondere Mikroklima dieses auf 350 Höhenmetern gelegenen Weinbergs ist gekennzeichnet durch eine lichtreflektierende Bodenstruktur aus kalkhaltigem Sedimentgestein sowie eine

hlende Brise vom Meer: Wichtige Faktoren, die im heißen Sommer der Mittelmeerinsel nicht nur eine perfekte Reife, sondern auch viel saftige Frische und harmonische Geschmeidigkeit garantieren.

Degustationsnotiz:

Dichtes Purpurrot, violette Reflexe. Saftige Kirschen und Himbeeren, auch mediterrane Kräuter und etwas Cassis in der sehr sauberen, fruchtbetonten Nase. Am Gaumen dunkle Beerenfrucht, auch einige Schwarzteenoten und eine feine Salzigkeit, die Säure ist zurückhaltend, ergänzt die Frucht aber aufs Schönste; cremiger Abgang mit sanften Tanninen.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland:	Italien
Produzent:	Tenuta San Giacomo
Ausbau:	5 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Rebsorte(n):	100% Nero d'Avola
Artikelnummer:	1106824

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Disueri

Nero d'Avola Sicilia DOC
Tenuta San Giacomo

Herkunft:	Italien
Ratings:	Luca Maroni 93/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Nero d'Avola
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	5 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.