



Marena

Merlot Terre Siciliane IGT, Tenuta San Giacomo, Cusumano

Sizilianischer Merlot mit weicher Kontur

Beschreibung:

Der Marena von Cusumano stellt eindrucksvoll unter Beweis, wie gut sich die Rebsorte Merlot in Sizilien eingelebt hat: rund, ausgewogen und von sonniger Reife getragen, ohne dabei die Lebendigkeit zu verlieren. Der Ausbau erfolgt im Edelstahltank, was die Sortentypizität und die Klarheit der Frucht betont: Im Duft dominieren dunkle Kirsche und reife Beeren, begleitet von einer feinen Kräuter- und Gewürznote. Am Gaumen wirkt der Marena saftig und samtig, mit gut eingebundenen, weichen Tanninen und einem angenehm trockenen Ausklang.

Degustationsnotiz:

Purpurrot, leicht aufgehellter Rand. Brombeeren und Heidelbeergelle in der runden, intensiven Nase, es gesellen sich einige Thymiannoten dazu. Weicher Auftakt, abgelöst von einer sehr sortentypischen Merlot-Frucht, an reife Pflaumen und Kirschen erinnernd, ergänzt durch reife und feinkörnige Tannine, dahinter eine passende, dezente Frische; mediterranes Finale mit Noten nach Rosmarin und etwas Salbei.

Passt zu:

Dieser samtige Sizilianer begleitet Pasta mit Rinderragout ebenso geschmeidig wie gegrillte Salsiccia. Gleichermaßen harmoniert er mit Caponata wie mit Rindsentrecôte mit Pfefferjus, geschmorter Lammkeule mit Rosmarin oder Auberginenaufguss mit Kräutern und Tomate.

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:	14.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Rebsorte(n):	100% Merlot
Artikelnummer:	1437624

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Marena

Merlot Terre Siciliane IGT
Tenuta San Giacomo

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	5 Monate imahltank
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.