



Guardiola Alta Mora

Rosso Etna DOC, Cusumano

Ein Cru vom Ätna: Finesse wie Burgund, Rückgrat wie Nebbiolo

Beschreibung:

Dieser Ätna-Cru stammt aus der Contrada Guardiola – einem Ort, an dem Höhenlage, vulkanisches Gestein und karge Böden den Charakter bestimmen. Der Wein wird zu 100% aus Nerello Mascalese, der großen autochthonen Rotweinrebsorte der Region erzeugt. Die Reben wachsen auf rund 800 Metern über dem Meer in steilen Hanglagen und in freistehender Erziehung auf lediglich drei Hektar Fläche. Mit einem durchschnittlichen Rebalter von rund 150 Jahren können hier zwangsläufig nur kleinste Mengen produziert werden. Späte Ernte von Hand, schonende Vinifikation und der Ausbau in großen Holzfässern mit einem Volumen von 3.000 und 5.000 Litern prägen den klaren, strukturierten Stil dieses Ätna-Crus, der mit seiner Mischung von Finesse und Struktur sowohl an feinen Burgunder als auch an großen Nebbiolo erinnert – und dennoch völlig eigenständig bleibt.

Degustationsnotiz:

Passt zu:

Dieser elegante Rotwein vom Ätna begleitet Pasta mit Wildragout ebenso präzise wie Kaninchen nach sizilianischer Art. Gleichermaßen harmonisiert er mit Caponata wie mit Rindsfilet mit Thymianjus, Lammrücken mit Kräuterkruste oder gebratenen Steinpilzen mit Polenta.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland:	Italien
Produzent:	Cusumano
Ausbau:	24 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Rebsorte(n):	100% Nerello Mascalese
Artikelnummer:	1437921

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Guardiola Alta Mora

Rosso Etna DOC
Cusumano

Herkunft:	Italien
Ratings:	Doctor Wine 96/100, Falstaff 92/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Nerello Mascalese
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.