



Sicilia DOC

Cusumano Benuara 2022

CHF 16.90

-  75cl
-  14%
-  Sicilia
-  Syrah, Nero d'Avola
-  James Suckling: 92
- AN** 8805722

Degustationsnotiz

In der Nase eingekochte Waldbeeren, Küchenkräuter und etwas frische Minze; am Gaumen voller und dichter Körper, strahlt Wärme aus, fruchtig bis in das Finale.

Herstellung

Malolaktische Gärung in Stahltanks und Ausbau in 80% Stahltanks und 20% Holzfässern von 20hl.

Trinkreife

Jahrgang + 6 Jahre

Geniessen zu

Italienischem Schinken, Salami und Coppa, rohem Fleisch wie Tartar oder Carpaccio, geräuchertem Fisch, scharfen Pastagerichten.

Produzent

Cusumano am Ätna: Neue Kellerei, alte Rebberge – so könnte man das Projekt der beiden Brüder Alberto und Diego Cusumano beschreiben. Und was die beiden dort aus den Böden und den Reben herausholen, das

gilt in Sizilien bereits jetzt als Benchmark

für den modernen Qualitätsweinbau Siziliens.

Die Brüder haben sich 18 Hektaren an Filetstücken in fünf verschiedenen Lagen am Ätna gesichert und zwar in Guardiola, Feudo Di Mezzo, Solicchiata, Pietramarina und Verzella. Die Rebberge liegen ab 650 bis 1100 Meter über dem Meer. Die Cusumanos sind

bekannt für ihre Begeisterung und Leidenschaft zu ihrer Heimat und dafür, dass sie auch grosse Fans der autochthonen Rebsorten Siziliens sind. So erstaunt es nicht, dass sie bei Alta Mora praktisch ausschliesslich mit den beiden – natürlich autochthonen – Rebsorten

Nerello Mascalese und Carricante arbeiten.

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.