

SCHON WIEDER NERO D'AVOLA?

Es ist schon oft davon erzählt und geschrieben worden, welches Weinwunder Sizilien in den letzten 3 bis 4 Jahrzehnten erlebt hat: vom einfachen Lieferant für Mostkonzentrate und Fassweine zu einer hochdifferenzierten Weinregion mit zahlreichen DOC- und DOCG-Gebieten. Und mit Top-Weinen, die Sizilien ganz nach vorne katapultiert haben.

Wie immer bei revolutionären Umwälzungen braucht es Protagonisten, die sich erst international in der Weinwelt umsehen und gleichzeitig das Potential ihrer Region erkennen. Dazu gehören auch Diego und sein älterer Bruder Alberto Cusumano – der eine Wirtschaftswissenschaftler, der andere Önologe. 2001 haben sie sich das erste Mal auf der Weinbühne präsentiert. Heute produzieren sie jedes Jahr 2,5 bis 3 Millionen Flaschen auf über 500 Hektar Weinbergen in 5 verschiedenen sizilianischen Anbaugebieten.

Während solches Wachstum meistens mit internationalen Rebsorten beginnt, kristallisieren sich mit der Zeit einheimische Rebsorten als Erfolgsbringer heraus – auch ein Trend unserer Tage. In Sizilien ist das bei den roten Trauben die Nero d'Avola, die in fast allen Ecken der Insel gut gedeiht. Während vor 30 Jahren fast noch niemand in Deutschland „Die Schwarze aus Avola“ kannte, ist sie heute die rote Rebsorte Nr. 1 in Sizilien.

Sie werden staunen, wenn Sie im Suchfenster auf www.GARIBALDI.de „Nero d'Avola“ eingeben. GARIBALDI führt insgesamt 33 Weine (auch in verschiedenen Flaschenformaten) mit Nero d'Avola. Allein 18 davon sind 100% aus dieser Rebsorte, bei weiteren 15 spielt sie in Cuvées die erste oder zweite Geige. Die preisgünstigste Einzelflasche 0,75l in unserer Liste kostet 8,95 €, die teuerste 53 €. Größere Flaschen mit bis zu 6,0l kosten bis zu 145 €.

Welcher Nero d'Avola ist der typischste, charaktervollste, hat ein hervorragendes Preis-Genuss-Verhältnis und steht auf seine Weise für alle Nero d'Avolas der Insel?

DER DISUERI 2023 VON CUSUMANO.



DER DISUERI, benannt nach einem kleinen See, wächst im Süden Siziliens auf etwa 400 ü.M. in den Weingärten von Cusumanos Tenuta San Giacomo. Das Mikroklima bietet viel Sonne, kühle Winde vom Meer und helles Sedimentsgestein, das das Sonnenlicht spiegelt.

Der Wein liegt tiefrot im Glas, fast schon schwarz. In der Nase zeigt sich der DISUERI 2023 duftig und saftig mit Eleganz und erstaunlicher Leichtigkeit. Er ist sehr zugänglich und vielseitig. Wir finden den Duft süßer Gewürze, zarter Minze, Kirschen, Pflaumen und Holunderbeeren. Am Gaumen schwarze Oliven und die Frische von etwas Eukalyptus, im Abgang ein wenig Schokolade, feine Tanninstruktur. Viel Stoff und Tiefe für einen attraktiven Preis.

Ein Gaumenkitzel zu Merguez und orientalisch gewürzter Falafel, zu Caponata und der schmackhaften mediterranen Küche Siziliens. Oder einfach zum so Trinken – ein Schmeichler, dem man gerne verfällt. Trinktemperatur: 15° – 17°C.

James Suckling 91 Punkte, Falstaff 92 Punkte, Luca Maroni 93 Punkte

SICILIA NERO D'AVOLA DOC DISUERI 2023 CUSUMANO

Einzelflasche 0,75 l statt 9,95 € für **8,50 €*** 11,33 €/l

Karton mit 6 Flaschen statt 59,70 € für **48,00 €*** 10,67 €/l

Sie sparen 11,70 €.

*Aktionspreise bis 29. Oktober 2025, solange die Vorräte reichen, nicht mit anderen Aktionen und Rabatten kombinierbar. Weitere Informationen, insbesondere zu Alkoholgehalt, Abfüller bzw. Importeur, Allergenen, Nährwerten und Zutaten, erhalten Sie Montag bis Freitag von 9:00 bis 18:00 Uhr und Samstag von 10:00 bis 14:00 Uhr unter unserer Rufnummer: 089/35 63 61-0.

GARIBALDI GmbH, Frohschammerstraße 14, 80807 München
Tel: 089/35 63 61-0, Fax: 089/359 29 29, www.GARIBALDI.de
Mail: Bestellung@GARIBALDI.de

WEINE
GARIBALDI
DELIKATESSEN