



CUMMO

PRINCIPE STEPHAN

Dieser Rotwein außergewöhnlicher Finesse, Struktur und Nase ist das Ergebnis der Freundschaft und Zusammenarbeit zwischen einem von seinem Wein begeisterten sizilianischen Winzer, Diego Cummo, und einem önologischen Journalisten, der mit Luigi Veronelli gut befreundet gewesen war: Prinz Stephan Cernetic, Präsident der Internationalen Akademie "Il Gotha del Gusto". Aus einheimischen sizilianischen sowie internationalen Rebsorten.



Rebsorten

Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Nero Cappuccio

Ursprungsbezeichnung

Terre Siciliane IGT

Bodenbeschaffenheit

Lehm- und Kalkboden, Böden mittlerer Dichte

Reberziehung

Spalierziehung und Alberello, durchschnittlicher Ertrag: 40 dz/ha

Weinlese

Spätseptember

Weinbereitung

20-tägige Mazeration der Trauben bei 24 - 28°C

Reifung

Zwei Jahre in Edelstahltanks und ein Jahr in Eichenfässern aus Allier



Kräftiges Rot



Elegant, intensiv, mit Noten von Lakritz, Johannisbrot, Feigen, Gewürznelke und Zimt.



Harmonisch, samtig, persistent, erinnert an kubanische Puros oder Kentucky Zigarren.

Alkoholgehalt

14% vol.

Serviertemperatur

18 - 20°C; vor dem Genuss 30-60 Minuten dekantieren.

Passt zu

Steak vom Chianina-Rind, irischem oder argentinischen Angus-Filet, Filet mit Birne oder schwarzem Pfeffer, Wildschwein, schwarzem Nebrodi-Schwein, Wildbret, Reh-, Pferde oder Eselsfleisch, geschmortem Schafsfleisch.