

NERELLO MASCALESE SUSUCARU 2022



Cornelissen, Frank, Sizilien

GESCHMACK

Süße	gering	● ● ● ● ●	hoch
Säure	gering	● ● ● ● ●	hoch
Körper	schlank	● ● ● ● ●	voll
Reife	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
Intensität	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
Mineralität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
Komplexität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Länge	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

AROMEN

Rote Kirsche
Erdbeere
Rote Pflaume
Schwarzer Pfeffer
Wacholderbeere
Gewürznelke
Himbeere

ANLASS

für jeden Tag
auf der Terrasse
Abend mit Freunden
Abend zu zweit

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2027
14 bis 16°C
bis zu einer halben Stunde
dekantieren
Universalglas oder Burgunderglas

STIL

erfrischende Säure
sanftes Tannin
feine Holznote
trocken

WEINBAU

Rebsorten

Nerello Mascalese

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau