



## Prickelndes Vergnügen aus Apulien

### Tenute Rubino überzeugt mit Schaumweinen aus Susumaniello

**BRINDISI – Apulien ist seit jeher bekannt für seine kräftigen und ausdrucksstarken Rotweine. Kennt doch jeder apulische Primitivos, die der Lieblingsitaliener um die Ecke nur zu gerne zu Pizza und Pasta empfiehlt. Doch die süditalienische Region hat weit mehr zu bieten: Erobern gerade frische, leichte apulische Weißweine die Weinwelt, zeigt sich die zunehmende Experimentierfreude nun auch bei Schaumweinen, allen voran bei der Tenute Rubino. Aus der von Luigi Rubino rekultivierten regionalen roten Rebsorte Susumaniello kreiert die Tenute Rubino auf höchstem Niveau frische, säurebetonte und individuelle Rosé-Schaumweine, die sich zu jedem Anlass genießen lassen.**

Bereits vor sieben Jahren brachte die Tenute Rubino ihren ersten Rosé-Schaumwein der Rebsorte Susumaniello auf den Markt – den Sumaré Spumante brut, damals noch mit 24-monatigem Hefelager. Doch Luigi Rubino experimentierte weiter. Wenige Jahre später folgte bereits der zweite mit 36-monatigem Hefelager. Eine absolute Innovation, wird der Sumaré doch zu 100% aus der roten Rebsorte Susumaniello nach traditioneller Flaschengärung hergestellt. Die Rebsorte Susumaniello hat bei der Tenute Rubino eine lange Tradition: Bereits im Jahr 2000 wurde der erste Susumaniello als Rotwein sortenrein auf die Flasche gefüllt, seitdem folgten weitere Rosé- und Rotweine in unterschiedlichen Qualitätsstufen.



#### Sumaré Spumante brut 30 Monate IGT Salento

Der Sumaré 30 Monate – vormals 24 Monate – strahlt im Glas zart lachsrosa und macht einfach Lust auf mehr. In der Nase finden sich sofort rote Beerenfrüchte wie Himbeere, Granatapfel und Kirsche, begleitet von einem leichten Duft von knusprigem Brot. Der elegante und vollmundige Körper rundet die frische Säure ab, was den Sumaré zu einem idealen Essensbegleiter zu jeder Jahreszeit macht. Sei es im Sommer zu leichten Vorspeisen wie Lachs-Carpaccio oder Antipasti, im Herbst zu frischer Pasta alla funghi, zu den Festtagen am Jahresende als Aperó oder als charmanter Begleiter zu Desserts – oder eben pur. Bei den Sakura Awards 2016 in Japan wurde er zudem in die Top Ten der „Bester Wein in Verbindung mit Sushi“ gewählt. Der Schaumwein ist für rund 25 Euro online sowie im Fachhandel erhältlich.

#### Sumaré Spumante brut nature 42 Monate IGT Salento

Anhand des 42-monatigen Sumaré – ehemals 36 Monate – lässt sich einmal mehr die Vielseitigkeit der roten Rebsorte Susumaniello aufzeigen. Während der Sumaré 30 Monate mit einer offenen, leicht zugänglichen Charakteristik glänzt, ist der Sumaré 42 anfangs eher verhalten. In der Nase wird er von dezenter floralen und fruchtigen Aromen beherrscht, im Geschmack ist er von einer frischen Säure geprägt bei einer leichter Würzaromatik. Die ideale Wahl für ein gesetztes Dinner, bei dem man mit etwas Besonderem aufwarten möchte. Bei zunehmender Temperatur im Glas entfalten sich immer wieder neue zitrische Aromen, die die Vielschichtigkeit des Schaumweines unterstützen. Dabei tritt die Säure etwas in den Hintergrund. Mit den Speisen kann hier gekonnt getrumpft werden: Angefangen von Venusreis mit Tintenfisch und Riesengarnelen über



Pasta mit Hummer oder Venusmuscheln bis hin zu kräftigeren schmackhaften Fischsuppen. Der Schaumwein ist für rund 30 Euro online sowie im Fachhandel erhältlich.



TENUTE RUBINO

### Die Winzer



Mit ihrer ausgesprochenen Liebe für ihre Region Apulien zählen Romina Leopardi und Luigi Rubino zu den engagiertesten und besten Winzern der aufstrebenden Region in Süditalien. Von Luigis Vater konnten sie einen landwirtschaftlichen Betrieb mit Weinbergen und Olivenhainen übernehmen. Das Familienweingut, das sie in nicht einmal zwanzig Jahren mit großem Unternehmergeist und viel Leidenschaft aufgebaut haben, ist ganz und gar aus ihrer Feder. Ihr

oberstes Ziel ist es, Apulien mit allen Facetten wiedererkennbar und mit höchster Qualität in ihren Weinen zum Ausdruck zu bringen. Neben geringen Hektarerträgen und extrem viel Handarbeit im Weinberg kämpfen sie zudem für die autochthonen Sorten der Region, allen voran der Susumaniello, den Luigi Rubino als erster in Apulien wiederentdeckt und zu neuem Ruhm verholfen hat.

### Pressekontakt

#### für Musterflaschen, Bildmaterial und Reise-Anfragen:

Christine Schaefer & Lisa Laimer | [organize communications](mailto:organizecommunications@organize.de)

Tel. +49 721 91245-148 | [c.schaefer@organize.de](mailto:c.schaefer@organize.de) | [www.organize.de](http://www.organize.de)