



Cannonau di Sardegna DOC

Cantina Su'entu Su'Anima Cannonau 2018

CHF 16.50

statt CHF 20.00

Cantina Su'entu Su'Anima Cannonau 2018

Produzent

Das Wort «Su'entu» bedeutet im lokalen Dialekt der Sarden «Wind» und steht für dieses Element, das in Sardinien allgegenwärtig ist.

Das Weingut liegt im Süden von Sardinien, etwa eine halbe Stunde ausserhalb der Hauptstadt Cagliari. Su'entu ist der verwirklichte Traum von Salvatore Piloni, von seinen Freunden «Tore» genannt. Der quirlige Sarde ist ein echter Selfmade-Geschäftsmann und hat sein Geld mit dem Aufbau einer Parfümerie-Kette mit unterdessen 25 Filialen in Sardinien gemacht. Mit gut 60 Jahren ist er dann noch einmal durchgestartet und hat einen kargen Hügel mit 50 Hektaren Land und einigen Reben darauf gekauft. Innert weniger Jahre hat er nun den Rebbestand auf 32 Hektaren ausgebaut und eine moderne Kellerei entstehen lassen. Tore hat sich nicht nur dieser neuen Herausforderung gestellt, sondern auch seine drei Kinder mit dem «Wein-Virus» angesteckt. Sein Sohn Nicola kümmert sich mit Leidenschaft um die Reben, seine Töchter Valleria und Roberta zeichnen für Verkauf und Marketing, sowie für die Administration verantwortlich.

Region

Weinanbau hat auf Sardinien Tradition: Zwischen dem 15. und 18 Jahrhundert führten die Spanier neue Rebstöcke ein und pflegten den Weinbau auf Feldern inmitten alter Wälder oder zwischen riesigen Granitfelsen, nicht weit vom azurblauen Meer entfernt. Auf einer Fläche von 26'000 Hektaren wird hier vor allem der berühmte rote Cannonau angebaut, dazu kommen Carignano und der weisse Vermentino.

Herstellung

Der Cannonau wird für die Frische im Edelstahl vergoren, für die Balance während eines halben Jahres im Barrique zweiter und dritter Füllung ausgebaut.

Degustationsnotiz

Im Bouquet rote Beeren, Pflaumen und Veilchen, es schwingt noch eine feine Eichenholznote mit; am Gaumen warm, voll, ohne massig zu wirken, mit feiner Struktur ausgestattet, Lakritze- und Mokka-Noten im feinschmelzigen Finale.

Trinkreife

Jahrgang + 5 Jahre

Geniessen zu

Kräftigen Fleischgerichten aus Wild, Lamm und Rind, welche geschmort oder wie in Sardinien üblich, auf dem Grill zubereitet werden. Wir empfehlen immer wieder Fisch vom Grill.