



Isola dei Nuraghi IGT

Agricola Punica Barrua 2016


CHF 69.00

statt CHF 76.00

 150cl

 14.5%

 Sardegna

 Carignan, Cabernet Sauvignon, Merlot

AN 2224416K

Produzent

Die Agricola Punica ist ein Joint Venture von Santadi in Sardinien und Sassicaia im Bolgheri. Die Beiden wollte ihr unterschiedliches Detailwissen zusammenlegen, um einen Wein zu schaffen, der das enorme Potenzial der Weine auf Sardinien zum Ausdruck bringt.

Man kaufte Land im südwestlichen Teil von Sardinien, in einem Gebiet, das als „Sulcis Meridionale“ bekannt ist. Die berühmten Önologen Giacomo Tachis und Sebastiano Rosa starteten das Projekt 2002 und kreierten eine Cuvée aus Carignano und kleinem Anteil Cabernet Sauvignon und Merlot. Als der Wein im Jahr 2005 auf dem Markt kam, gewann er auf Anhieb den in Italien begehrten Titel „Neuentdeckung des Jahres“.

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

Die Trauben werden anfangs Oktober per Hand gelesen. Die Gärung erfolgt in Stahltanks. 18 Monate reift der Barrua in französischen Eichenholzfässern, wo ein Drittel neu ist. Dann ruht der Wein erneut 12 Monate auf der Flasche, bevor er in den Verkauf gelangt.

Degustationsnotiz

Dichtes tiefes Purpurrot. In der Nase dominieren verführerische Röstnoten, Kräuter, süssliche dunkle Beeren und einen Hauch Tabak. Im Gaumen kräftig, dicht und die Tannine sind präsent. Dies tut dem Genuss nur gut. Herrlich vollmundig dicht und lang. Sehr gelungen.

Trinkreife

Jahrgang + 7 Jahre

Geniessen zu

...probieren Sie den Wein einfach so ohne Essen. Perfekt zu Tischgrill - Pizza e Pasta. Ganz leicht kühl geniessen zu grillierten Meerfischen wie Dorade und Wolfsbarsch. Sardische Küche? Die Sarden lieben deftige, herzhaft Fleischgerichte. Lamm, Spanferkel oder Wildschwein, gegrillt oder als Ragout. . Auch Käse darf natürlich nicht fehlen - der Pecorino ist - in allen Reifestufen - eine Köstlichkeit.