



Isola dei Nuraghi IGT

Agricola Punica Barrua 2019

CHF 33.50

-  75cl
-  14.5%
-  Sardegna
-  Cabernet Sauvignon, Merlot, Carignano
-  James Suckling: 93
- AN** 2224719

Degustationsnotiz

Ein dichtes, tiefes Purpurrot zieht sich verlockend durch das Glas. Der betörende Duft verbindet verführerische Röstnoten mit einer Anmutung von Kräutern und reifen dunklen Beeren, begleitet von einem zarten Hauch Tabak. Am Gaumen entfaltet sich ein kräftiges und dichtes Geschmackserlebnis, bei dem die präsenten Tannine dem Genuss eine wunderbare Struktur verleihen. Herrlich vollmundig und langanhaltend im Abgang zeigt sich der Barrua in seiner vollen Pracht.

Herstellung

Nach der Lese von Hand und der Selektion der Trauben findet die Maischegärung in thermoregulierten Edelstahltanks statt. Der anschliessende Ausbau erfolgt während 18 Monaten in französischen Barriques (davon ein Drittel neu), gefolgt von einer mindestens 12-monatigen Flaschenlagerung.

Trinkreife

Jahrgang + 9 Jahre

Geniessen zu

Perfekt zu Grillgerichten sowie Pizza und Pasta. Ganz leicht kühl geniessen zu grillierten Meerfischen wie Dorade und Wolfsbarsch. Sardische Küche? Die Sarden lieben deftige, herzhaftes Fleischgerichte. Lamm, Spanferkel oder Wildschwein, gegrillt oder als Ragout. Aber auch zu gereiftem Käse wie Pecorino passt der Barrua ausgezeichnet.

Produzent

Die Agricola Punica ist ein Joint Venture von Santadi in Sardinien und Sassicaia im Bolgheri. Die Beiden wollten 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.