VON SALIS



Isola dei Nuraghi IGT

Agricola Punica Barrua 2017

CHF 255.00

500cl
14.5%
Sardegna
Cabernet Sauvignon, Merlot, Carignano
AN 2224817

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

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.