







Isola dei Nuraghi IGT

Cantina Su'entu Su'Luci Passito Moscato 2022

CHF 34.00

 37.5cl
 14.5%
 Sardegna
 Moscato
AN 3028322

Degustationsnotiz

Im Bouquet Honig, Quitten, Rosenduft und eine feine Nougatnote; am Gaumen zeigt sich der reine Ausbau im Edelstahl mit frischer, fruchtiger Aromatik, der Körper ist natürlich opulent, aber der Fluss leicht und angenehm – ein wunderschöner Süsswein!

Herstellung

Strenge Selektion von besten Trauben handgelesen. Der Passito wird bei kühlen 16° vergoren und die Fermentation stoppt automatisch durch den hohen Zuckergehalt. Die Lagerung erfolgt ausschliesslich im Stahltank für 8 Monate und nochmals 4 Monate auf der Flasche.

Trinkreife

Jahrgang + 12 Jahre

Geniessen zu

Reife Käse aus allen Milchsorten passen bestens dazu, Wähen und Fruchttorten. Falls Sie dem Genuss einer Zigarre nicht abgeneigt sind - ist dieser Passito sehr stimmig dazu.

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.