



Carignano del Sulcis Superiore DOC

Santadi Terre Brune 2020

CHF 45.00

-  75cl
-  14.5%
-  Sardegna
-  Carignano, Bovale
- AN** 8668720

Degustationsnotiz

Komplexes Bouquet. Kakaopulver, Pflaumen, Heidelbeeren, süsse Gewürze, feines Holz und Trockenfrüchte. Schöne Dichte, warm und sehr voll mit präsenten reifen Tanninen, langes Finale. Vielleicht einer der schönsten Weine Sardinien.

Herstellung

Die alkoholische Gärung erfolgt in Edelstahlfässern bei kontrollierter Temperatur über etwa 15 Tage. Nach der frühen malolaktischen Gärung wird der Wein Anfang Dezember in Barriques umgefüllt. In neuen französischen Eichenfässern reift er 16 bis 18 Monate und entwickelt dabei seine Komplexität, seinen Stil und seine Langlebigkeit. Anschliessend reift der Wein noch 12 Monate in der Flasche.

Trinkreife

Jahrgang + 11 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. Nicht Forelle - nein - aus dem Meer müssen sie kommen und einen Eigengeschmack haben. Knobli, Kräuter, Olivenöl und Zitrone passen bestens dazu. Köstlich zu reifem Käse aus Kuhmilch. Oder ein überreifer Schafskäse aus Sardinien - der Casu Marzu.

Produzent

Die Cantina di Santadi entstand 1960, als sich eine Gruppe von Weinbauern auf Sardinien zusammenschloss, mit dem Ziel ihre Trauben gemeinsam zu verarbeiten und den Wein gemeinsam zu verkaufen. So entstand die Kellerei in Santadi, im Südwesten Sardinien, mitten im Herzen der Sulcis-Region. Die ersten 20 Jahre ihres Bestehens, beschränkte sich die Kellerei auf die Erzeugung und den Verkauf von offenen Weinen und der Name Santadi war ausserhalb Sardinien schlicht nicht bekannt. Mitte der 70er Jahre kam es dann mit dem neuen Verwaltungsrat unter der Leitung des heutigen Vorsitzenden Antonello Pilloni langsam zur Wende. Er führte die Kellerei zu weltweiter Anerkennung und schuf bekannte Brands wie den Rocca Rubia oder den Terre Brune.

Region

Weinanbau hat auf Sardinien Tradition: Zwischen dem 15. und 18 Jahrhundert führten die Spanier neue Rebstöcke ein und pfligten 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.