VON SALIS



Isola dei Nuraghi IGT

Argiolas Korem 2023

CHF 37.00

75cl
13%
Sardegna
Bovale, Carignano, Cannonau
AN 6310723

Degustationsnotiz
Der Korem begeistert bereits optisch mit seiner intensiven rubinroten Farbe. In der Nase offenbart er eine beeindruckende Vielschichtigkeit, in der reife Früchte, Gewürze, Vanille und Röstaromen eine komplexe Melodie erzeugen. Beim ersten Schluck enthüllt der Wein seine hervorragende Struktur, präsentiert sich am Gaumen vollmundig und harmonisch, begleitet von edlen Tanninen, die dem Geschmack eine zusätzliche Finesse verleihen. Der Abgang ist von beeindruckender Länge, und die letzten Nuancen des Korem verabschieden sich mit einer anhaltenden und herrlichen Intensität.

Herstellung
Cuvée der Rebsorten Bovale, Carignano und Cannonau. Die Mazeration erstreckt sich über einen Zeitraum von etwa 10-12 Tagen, während die malolaktische Gärung in Zementtanks stattfindet. Eine Reifezeit von insgesamt 12 Monaten im Barrique verleiht dem Wein seine besondere Ausprägung.

Trinkreife
Jahrgang + 12 Jahre

Geniessen zu
Wunderbar zu Rindfleisch – von Steaks über Stroganoff bis hin zu Tatar oder langsam gegarten Braten aus dem Ofen. Wunderschöne Begleitung zu Schmorgerichten aller Art – egal ob Lammgigot, Rindsschulter, Schweinebraten oder Ossobuco. Hervorragend zu reifem Hartkäse – von Parmigiano Reggiano, über Sbrinz bis hin zu Pecorino oder älterem Alpkäse.

Produzent
Seit den 1950er Jahren setzen die Argiolas Weine aus Sardinien, einem idyllischen Ort etwa 20 Kilometer nordöstlich von Cagliari, neue Massstäbe. Unter der Führung von Franco und Giuseppe Argiolas, die das Erbe ihres Vaters Antonio nach seinem Tod im Jahr 2009 übernahmen, konzentriert sich die Kellerei hauptsächlich auf einheimische Rebsorten wie Vermentino, Carignano, Cannonau, Bovale und Monica.
Die renommierte Cantina Argiolas umfasst mittlerweile über 240 Hektar und erstreckt sich über verschiedene Gebiete der Insel. Dabei werden 20 Hektar in Sibiola mit traditionellen Rebsorten bewirtschaftet, während auf 45 Hektar in Parteolla verschiedene Varietäten angebaut werden. Weiterhin spielen die Tenuta di Vigne Vecchie und die Tenuta di Sisini mit je 80 Hektaren eine wichtige Rolle für die Produktion von Weissweinen. Die Tenuta Sa Tanca (80 Hektar) und die Tenuta di Porto Pino (15 Hektar) konzentrieren sich dagegen eher auf den Anbau von Carignano.
Franco und Giuseppe Argiolas legen grossen Wert darauf, die Charakteristiken des Terroirs in ihren Weinen zum Ausdruck zu bringen. So spiegelt sich die Komplexität des Carignano im Is Solinas, die Fruchtigkeit des Cannonau im Turriga und die Frische des Vermentino im Costamolino wider.

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.