

Monica di Sardegna Sup. DOC Iselis Rosso 2018

Duft nach roten Kirschen und Plaumen mit zarter Vanille- und Zimtnote, harmonisch, weich und lang

Winzer: Argiolas
Region: Sardinien
Rebsorte: Monica, Carignano, Bovale Sardo
Farbe: rot
Ausbau: 12 Monate Barrique
Alkohol: 14.5 % vol
Trinktemperatur: 14 - 16°C

Kulinarischer Tipp: Zu Pastagerichten, Lamm, Thunfisch mediterraner Art und kräftigen Käsesorten

0.75 l – Bestellnummer 49818

Gambero: 1/3 Gläsern
AIS: 4/5 Trauben
James Suckling: 93, Vinous: 92 Punkte

Argiolas
Sardinien

Serdiana liegt ca. 18 km nordöstlich von Cagliari, der Hauptstadt Sardiniens. An der Küste mit ihren vielen Feuchtgebieten und Lagunen durchseihen hunderte rosafarbene Flamingos die seichten Gewässer nach Plankton. Nördlich davon beginnt ein sehr fruchtbarer hügeliger Landstrich. Das Weingut, kurz nach dem ersten Weltkrieg von Antonio Argiolas gegründet, begann 1938 mit der Weinproduktion, füllt aber erst seit den 1980er Jahren selbst ab. Die beiden Söhne Franco und Giuseppe investierten viel in die Modernisierung von Keller und Weinbergen und holten sich den großen Oenologen Giacomo Tachis als Berater. Heute wird das Weingut in der dritten Generation von Valentina, Francesca und Antonio geführt, die es mit großem Geschick und Professionalität schaffen, die Bearbeitung der 230 Hektar zu koordinieren und dabei immer weiter zu verbessern. Es werden nur einheimische Rebsorten kultiviert, darunter viele, die längst in Vergessenheit geraten waren. Die Weine sind stets blitzsauber und von hoher Eleganz, typisch sardisch aber auch von internationaler Klasse. Die Weißweine bekommen hier genauso viel Aufmerksamkeit geschenkt wie die Rotweine. Jedes Jahr werden mehr als 2 Millionen Flaschen produziert und in alle Welt verkauft. Die Sarden haben die höchste Lebenserwartung aller Italiener. Dass auch die sardischen Rotweine eine große Langlebigkeit besitzen, beweist der Spitzenwein Turriga immer wieder eindrucksvoll.

Abbildung unverbindlich