



Isola dei Nuraghi IGT

Barrua 2019 Agricola Punica

CHF 34.50

 75cl
 15%
 Sardinien
AN 28907519

Vinifikation

Die Vinifikation der Traubensorten erfolgt separat im Edelstahltank. Anschliessend reift der Wein für anderthalb Jahre im amerikanischen und französischen Barriques, wovon gut ein Viertel neue Eiche ist.

Degustationsnotiz Nase

Offen und anspringend, sehr beeriger mit süsslicher Frucht, klar gehalten und mit einer schmackhaften Würzigkeit unterlegt.

Degustationsnotiz Gaumen

Dicht im Auftakt, opulente Frucht, satte Tannine, im Körper mit saftigem Schmelz und wiederum viel Fruchtsüsse zeigend, elegant und fast schon feingliedrig im langen Finale.

Passt zu

kräftigen Pastavariationen, rotem Fleisch und Hartkäsen.

Trinkreife

Jahrgang + 10 Jahre

Produzent

Die Agricola Punica ist ein Joint Venture zwischen Santadi und Sassicaia. Ziel war es, einen Wein zu kreieren, der das grossartige Potenzial der alten Reben Sardinien zum Ausdruck bringt. "Barrua", eine Cuvée aus Carignano und kleinen Teilen Cabernet Sauvignon und Merlot, wurde im Jahr 2005 als Neuentdeckung des Jahres gefeiert. Der Gambero Rosso schrieb in seiner Ausgabe 2011: "Sebastiano Rosa, Chef hier im Hause, der sich vor allem als Leiter der Tenuta San Guido einen Namen gemacht hat, hat sie auf Niedrigertrag getrimmt und wählt aus den verbleibenden Früchten nur die besten aus. Neben der Carignano-Leitrebe, die man in ein paar alten Weinbergen noch als wurzelechten Stock findet, hat man einige internationale Sorten mit ins Programm genommen, Cabernet zuvorderst, aber ebenso Merlot und Syrah."

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.