



VALENTIN
WINE

Sardegna DOC

Iselis Monica di Sardegna 2019

Cantina Argiolas

CHF 20.50

-  75cl
-  13.5%
-  Sardinien
-  (diverse nicht aufgeführt)
- AN** 30217519

Vinifikation

Kulinarische Empfehlung

Der Most gärt ca. 12 Tage bei ca. 28°C. Danach reift der Wein für etwa 12 Monate in Barriques.

Mehr Informationen

Degustationsnotiz Nase

In der Nase recht präsenze Aromen von Kirschen und Pflaumen mit Noten von Vanille und Zimt. Harmonisch und samtig

Degustationsnotiz Gaumen

am Gaumen mit weichen Tanninen, roten Früchten und Gewürzen dazu einen langen Nachhall.

Passt zu

Lamm, Grilladen, Pasta

Trinkreife

Jahrgang + 4 Jahre

Produzent

Das als Familien-Weingut Argiolas befindet sich ca. 20km nördlich von Cagliari, in der südlichen Mitte der Insel Sardinien. Das Gut Argiolas besitzt eine Anbaufläche von 230 Hektar und wurde im Jahre 1918 von Antonio Argiolas mit einigen Kriegsgefangenen mühevoll aufgebaut. Er war es, Visionär, ehrgeiziger Vordenker und kluger Geschäftsmann, der vielen dieser Arbeiter später einen Job anbot und sein Gut in den Jahren 1918-1970 vergrösserte indem er weitere Weinberge, Olivenhaine und Agrarflächen kaufte. So wurde aus Argiolas ein Multikomplexes Unternehmen in dem Weine die wichtigste aber nicht einzige Rolle spielte. Der heutige Besitzer und Enkel des Gründers, Antonio Argiolas, sagt zu seiner Philosophie: "Wenn Wein wirklich gut ist, dann hat das nicht nur etwas mit der Herstellungstechnik zu tun, sondern auch damit, dass man sich mit Bescheidenheit, Liebe, Leidenschaft und ständiger Sorgfalt um seine Weinberge und Trauben kümmert".



VALENTIN
WINE



Iselis Monica di Sardegna 2019 Cantina

Argiolas

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.