



Sardegna IGT

Bovale Su' Nico 2022 Cantine Su'entu

CHF 29.90

 75cl
 15%
 Sardinien
 Bovale
AN 30257522

Vinifikation

Ein Jahr im neuen Barrique ausgebaut.

Degustationsnotiz Nase

Enorm konzentriert, opulent und dicht, blaue Beeren, getrocknete Kräuter und Kandiszucker.

Degustationsnotiz Gaumen

Wuchtig, fast schon ölig fließend, trotz des heftigen Körpers nicht erschlagend, sondern immer noch etwas Frische und Mineralität aufweisend - da macht es Bumm-Bumm im Glas!

Passt zu

Rotem Fleisch, dunklem Geflügel, gut gewürzten Speisen und auch zu reifem Hartkäse.

Trinkreife

Jahrgang + 8 Jahre

Produzent

Das Wort «Su'entu» bedeutet im lokalen Dialekt der Sarden «Wind» und steht für dieses Element, das in Sardinien allgegenwärtig ist.

Das Weingut liegt im Süden von Sardinien, etwa eine halbe Stunde ausserhalb der Hauptstadt Cagliari. Su'entu ist der verwirklichte Traum von Salvatore Piloni, von seinen Freunden «Tore» genannt. Der quirlige Sarde ist ein echter Selfmade-Geschäftsmann und hat sein Geld mit dem Aufbau einer Parfümerie-Kette gemacht. Mit gut 60 Jahren ist er dann noch einmal durchgestartet und hat einen kargen Hügel mit 80 Hektaren Land und einigen Reben darauf gekauft. Innert weniger Jahre hat er nun den Rebbestand auf 44 Hektaren ausgebaut und eine moderne Kellerei entstehen lassen. Tore hat sich nicht nur dieser neuen Herausforderung gestellt, sondern auch seine drei Kinder mit dem «Wein-Virus» angesteckt. Sein Sohn Nicola kümmert sich mit Leidenschaft um die Reben, seine Töchter Valleria und Roberta zeichnen für Verkauf und Marketing, sowie für die Administration verantwortlich.



Bovale Su ` Nico 2022 Cantine Su'entu

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.