






Sardegna IGT

Su'Aro Aromatico 2025 Cantine

Su'entu

CHF 18.00

 75cl
 13.5%
 Sardinien
 Moscato, Chardonnay
AN 30237525

Vinifikation

Im Edeltank.

Degustationsnotiz Nase

Duftig und aromatisch, gelbe Früchte, Rosenblätter, Litschis, Holunder und Muskat.

Degustationsnotiz Gaumen

Angenehmer Körper, sehr fruchtig, ohne jedoch die Frische zu verlieren, wiederum viel aromatische Noten und leicht fruchtsüss im Finale endend.

Passt zu

Gut gekühlt als Apéro schlicht perfekt! Toller Begleiter zu Asiatischer Küche.

Trinkreife

Jahrgang + 2 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.



VALENTIN
WINE



Su'Aro Aromatico 2025 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.