

Cannonau di Sardegna Riserva 2021 BIO

Fattorie Isola

- **Das Gebiet:** Die DOP/DOC Sardegna umfasst die gesamte Insel.
- **Die Rebsorte:** Mindestens 85% Cannonau und 15% andere rote, nicht aromatische Sorten, die auf der Insel zugelassen sind. Fattorie Isola verwendet 100% Cannonau
- **Qualitätsbezeichnung:** Denominazione di **Origine Protetta**
- **Die Vorschriften:** Der Hektarhöchstertag liegt bei maximal 11 Doppelzentnern pro Hektar, die Mostausbeute darf 70% nicht überschreiten. Der Mindestalkoholgehalt für die Riserva muss mindestens 13% Vol. betragen.
- **Der Jahrgang:** Viele Niederschläge im Herbst und Winter füllten die Wasserspeicher ein wenig auf. Ein sehr kalter Frühling, teils mit Frostschäden Mitte April, erschwerten den Austrieb. Der Sommer brachte teils extreme Temperaturen, wobei es im August wieder abkühlte. Durch die starken Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht, wurde die Traubenreife begünstigt. Insgesamt brachte das Jahr sehr gute Qualitäten.
- **Der Erzeuger:** Das kleine Bio-Weingut Fattorie Isola vom Agronomen Luigi Cuccaru und dem Önologen Renzo Panetto, liegt im Norden der Insel, in einer hügeligen Landschaft am Golf von Asinara, unweit der zweitgrößten Stadt Sàssari, in Tres Montes. Es werden lediglich drei Rebsorten angebaut, die Vermentino, die Semidano und die Cannonau. Die Anbaufläche beträgt rund 8,5 Hektar.
- **Der Ausbau:** Nach einer langen, temperaturregeführten Gärung auf der Maische, und dem anschließenden Ausbau in Stahltanks, wird der Wein in Tonneaux – 550-Liter-Fässern aus Eiche – verfeinert, bevor er in Flaschen abgefüllt wird.
- **Der Geschmack:** Sehr verhalten im Duft, dunkle Fruchtnoten, Rosinen, auch Kirsche und Brombeere, ein Hauch von Vanille. Am Gaumen sehr fest und strukturiert, dann Frucht, wiederum Rosinen und dunkle Fruchtnoten, Rumtopf, etwas Bitterschokolade, warm, mundfüllend, Finale auf lebendiger Säure, aber auch Rumtopf, erstaunlich frisch trotz seiner Tiefe.
- **Der Trinkzeitpunkt:** Aus unserer Sicht ist der Wein jetzt, sehr schön zu trinken, die nächsten Monate mögen noch ein wenig zur Harmonie beitragen, insgesamt halten wir ihn nicht für extrem lagerfähig und empfehlen ihn bis Ende 2027, spätestens im Laufe des Jahres 2028 auszutrinken..
- **Passende Speisen:** Er eignet sich sehr gut zu einer würzigen Gemüselasagne, sehr gerne mit Kapern und getrockneten Tomaten, zu gegrillter Paprika, gegrilltem Fleisch und auch zu Wild - z.B. Wildschein in Schokoladensauce - außerdem zu gereiften Käsesorten wie Asiago stagionato oder Pecorino.

Diese Expertise wurde am 25.6.2024 erstellt.