

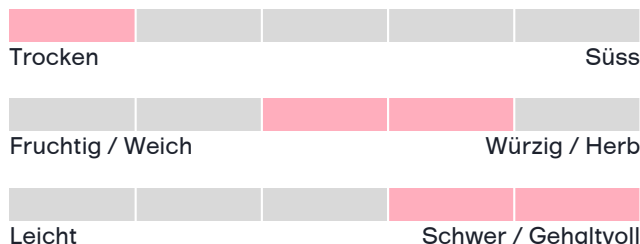


GAVINO CARIGNANO DEL SULCIS DOC CANTINA MESA 75CL



Carignano del Sulcis superiore DOC, Mesa, Sardinien, Italien

Geschmack



Jahrgang

2019

Notizen

Tiefes Rubinrot. In der Nase dominiert ein reichhaltiges, komplexes und vielschichtiges Bouquet. Eine gelungene Kombination von roten und schwarzen Beeren und süssen Gewürzen mit tertiären Noten von Tabak und Schokolade. Im Gaumen super ausgewogen. Die Frische verleiht dem Wein eine tolle Länge, während seine Breite durch den kräftigen Körper und seiner Struktur entsteht. Im Abgang beginnt ein Aromenspiel durch Frucht- und Balsamnoten, Mineralität und ausgereiften Tanninen.

Begleitend zu

Wildfleisch, geschmortem Wildbret und reifen Käsesorten

Vinifikation

Die Traubenlese findet zwischen Ende September und Anfang Oktober statt. Die entrappten Trauben werden etwa 25 Tage lang mit täglichem Pressen und Abstechen mazeriert und vergoren. Nach dem Abstich wird der Wein in 500-Liter-Holzfässer umgefüllt und reift dort 18 Monate. Die Nachreifung erfolgt in der Flasche für mindestens 9 Monate.

Traubensorten

100% Carignano del Sulcis

Alkohol

14.5 %

Format

75 cl

Auszeichnungen /
Bewertungen

Gambero Rosso (2015)

2/3 Bicchieri

MESA

Der Name Mesa, der sowohl auf Sardisch als auch auf Spanisch Tisch oder Tafel bedeutet, fasst in nur vier Buchstaben die Seele des Weinguts zusammen. Nahrung, ein Essen unter Freunden, mütterliche Liebe, Einfachheit und wohlriechende Düfte. Von der sardischen Erde. So entstand Mesa als Liebeserklärung an Sardinien, als Verbindung von Schönheit und Güte, als Feier der Grosszügigkeit der Insel und ihrer Kultur, ausgedrückt durch einen ihrer edelsten Kulturschätze, den Wein.

<http://www.cantinamesa.com/>