

Kanai Carignano del Sulcis Riserva DOC 2018

Wissenswertes

Kanai ist eine kleine Ortschaft auf Sant'Antioco. Der Weiler liegt auf einer Ebene der Insel und ist seit frühester Zeit für die Güte der hier angebauten Reben bekannt. Kanai ist unter Kennern so etwas wie eine kleine Crù der Rebsorte Carignano. Die alte Rebsorte Carignano gilt mit ihrem Tannin- und Säurereichtum als guter Verschnittspartner. Ganz anders bei alten Weinstöcken auf kargen Böden wie hier auf Sant'Antioco. Der Ertrag fällt geringer aus und die sortenreinen Weine haben einen unverkennbaren Charakter. Ein wahres Füllhorn an Aromen kann sich ausbilden, wobei dunkle Beeren und mediterrane Kräuternoten überwiegen, untermalt von geschmeidigen Tanninen. Dadurch eignet sich der Carignano auch besonders für den Barriqueausbau. Die Rebsorte erlebt zur Zeit eine kleine Renaissance für hochwertige Weine.

Anbaugebiet

Weinberge von Mitgliedern der Kellereigenossenschaft auf der Insel Sant'Antioco.
 Alter der Weinstöcke: 80 Jahre. Erziehungform: Alberello mit freistehenden Reben.

Traubensorte

Carignano 100%.

Boden

Sandig.

Herstellverfahren

Lese der Carignano Trauben von Hand Ende September. Vinifikation über 15 Tage im Edelstahltank. Nach der alkoholischen Gärung erfolgt der biologische Säureabbau im Barrique. Der Rotwein wird 10 Monate in Barriques aus Allier ausgebaut und reift noch weitere 6 Monate in der Flasche.

Farbe

Intensives Kirschrot.

Bukett

Vielschichtig und angenehm, sehr intensive Noten von Schwarzbeeren, Vanille, Maulbeeren und Blaubeeren.

Geschmack

Trocken und vollmundig, sehr gute Struktur, aromatisch, voller Körper, sehr langer Abgang.

Serviertemperatur

Servieren Sie den Rotwein bei 16-18°C.

Lagerung

Der Kanai Carignano del Sulcis Riserva DOC kann noch 6-8 Jahre nach der Weinlese reifen.

Serviovorschlag

Der empfiehlt sich vor allem zu Wildgerichten, auch zu Niederwild. Auch ein Rotwein zu gut gebratenem oder geschmortem rotem Fleisch und zu Käse mittlerer und fortgeschrittener Reife.



Sonstige Daten:

Art-Nr: 7112
SARDUS PATER
 CASA FONDATA NEL 1949

Alkohol: 14,50% Volumen
 Gründung: 1949
 Verschluss: Naturkork
 Flaschen: 600.000
 Standort: Santo Antioco
 Carbonia-Iglesias

Säure: 5,40 g/l
 Besitzer: Raffaele de Matteis
 Anbau: konventionell
 Onologe: Paolo Pietrantozzi
 Weinberge: 300 ha

Restzucker: 3,00 g/l
 EAN: 8011692120077