



# Unser Monatswein

## INDOLENTE



### CANNONAU DI SARDEGNA

Jahrgang **2021** **TENUTA ASINARA** **15% Vol.**

Herkunft Cargeghe (Sassari) - Italien

Trauben 100% Cannonau (Grenache)

#### Charakter

In der Nase zeigt der Indolente einen feinaromatischen, Duft nach roten Früchten, wie Brombeeren und Kirschen. Dazu gibt es noch die für die Rebsorte typischen würzigen und kräutrigen Noten nach wildem Thymian und etwas Leder.

#### Farbe

Intensives rubinrot mit purpurnen Reflexen.

#### Aroma

Im Mund ist der Wein weich und angenehm. Er hat gute Säure und die fruchtigen Aromen kommen schön zur Geltung. Im Abgang kommt dann auch die Würze mit Noten nach Tabak und schwarzem Pfeffer zur Geltung.

#### Geschicht

Auf der Mittelmeerinsel Sardinien in dem Dörfchen Cargeghe bei Sassari im Nordwesten der Insel gelegen, hat sich Familie Sassu ihren Lebensraum erfüllt. Hier bewirtschaften Sie ein Landgut zur Zucht der namensgebenden weissen Esel mit angeschlossenen Weinbau. Nach der schonenden Handlese werden die Trauben entrappt, sortiert und dann für 15 Tage bei 24° C temperatur-kontrolliert eingemaischt und die Gärung beginnt. Dann wird gekeltert und der Most kommt für 12 Monate in Edelstahltanks, wo er zuerst noch einen Monat lang auf der Feinhefe bleibt. Danach wird der Wein abgefüllt und reift noch 6 Monate auf der Flasche, bevor er in den Verkauf kommt.

1 Dl Fr. 6.90

7.50 Dl Fr. 45.50