

## 2016 Angialis Vend. Tardiva Isola dei Nuraghi IGT

Argiolas | Sardinien

Der Angialis ist ein warmer, gehaltvoller Strohwein, der zu 95% aus der sardischen Traube Nasco und etwas Malvasia gekeltert wird. Das Zusammenspiel von Honignoten und Aromen kandierter Früchte geben ihm trotz der Süße eine angenehme Frische und Spannung. Ein autochthoner, sardischer Meditationswein mit guter Persistenz.



### Sensorik

<b>Farbe</b>	goldgelb
<b>Duft</b>	getrocknete Ananas, Honig, geröstete Nüsse
<b>Geschmack</b>	gutes Säure-Süßeverhältnis, komplex, reichhaltig

### Wissenswertes

<b>Ausbau</b>	Barrique, Edelstahl
<b>Trinkreife</b>	2024-2040
<b>Trinktemperatur</b>	6-8°C

### Speiseempfehlung

Seadas, Dessert mit Honig, Mandelgebäck

### Produzent

Das heute 230 Hektar große Weingut Argiolas ist aus einem kleinen Familienbetrieb heraus entstanden. Antonio Argiolas gründete das Weingut im Jahre 1938 in der Stadt Serdiana im Süden Sardiniens. Mittlerweile arbeitet bei Argiolas bereits die vierte Generation mit dem jungen Kellermeister Mariano Murru und noch immer beraten durch den berühmten Winemaker Giacomo Tachis. Bei Argiolas wird ein breites Portfolio unterschiedlicher Weine gekeltert. Von angenehm ausgewogenen Alltagsweinen bis hin zu konzentrierten Spitzengewächsen, die auch international viele Auszeichnungen erhalten. Stets im Fokus sind dabei die sardischen Rebsorten Cannonau, Carignano, Vermentino und Nuragus. Argiolas ist ein großes Weingut und über Jahre ein Garant für konstante Qualität.

Gründungsjahr 1938

Anzahl der Mitarbeiter 30

Rebfläche 230 Hektar

Zahl produzierter Flaschen 2 200 000

Rebsortenspiegel Cannonau, Carignano, Monica, Bovale, Vermentino, Nuragus, Nasco, Malvasia

Argiolas spa Via Roma 28/30 - 09040 Serdiana (CA)