

## 2020 Giuale Mandrolisai rosso DOC

Famiglia Demelas | Sardinien

Der Giuale Mandrolisai DOC der Famiglia Demelas wird ganz klassisch aus Bovale, Cannonau, Monica und Pascale gekeltert. Die Weinberge der Famiglia Demelas liegen in Atzara im Herzen des Mandrolisai Gebietes auf etwa 500 Metern Höhe. Die Reben wachsen auf stark verwitterten Granitböden, die reich an Mineralien sind und den Weinen Kraft, Struktur und eine ausgeprägte Frische verleihen. Die Reben, größtenteils im Alberello-System erzogen und 1988 gepflanzt, liefern niedrige Erträge von nur 2–2,5 Tonnen pro Hektar. Die Lese erfolgt von Hand Ende September, wobei das Lesegut in kleine Kisten gefüllt wird, um die Beeren unversehrt zu transportieren. Nach der Gärung wird der Giuale Mandrolisai DOC teils in Edelstahl, teils in Barriques ausgebaut. Durch diese Kombination bleibt die Frucht lebendig, während das Holz zusätzliche Struktur und Komplexität einbringt. Nach neun Monaten Reifezeit wird der Giuale abgefüllt und ruht anschließend zweieinhalb Jahre in der Flasche, bevor er in den Verkauf gelangt. Der Giuale zeigt sich in intensivem Rubinrot. In der Nase dominieren Aromen von Schwarzkirsche, Blaubeeren und Myrte, begleitet von Noten von Kaffee, Kakao und würzigem Zimt. Am Gaumen wirkt er cremig, dicht und kraftvoll, die Tannine sind präsent und kompakt, jedoch fein eingebunden. Mit 14 % Vol. Alkohol bietet er Fülle, Eleganz und eine beachtliche Länge.



### Sensorik

<b>Farbe</b>	granatrot
<b>Duft</b>	Blaubeere, gerösteter Kaffee, Zimt
<b>Geschmack</b>	ausgewogene Säure, vollmundig, weiches Tannin

### Wissenswertes

<b>Ausbau</b>	Barrique, Edelstahl
<b>Trinkreife</b>	2025-2032
<b>Trinktemperatur</b>	16-18°C

### Speiseempfehlung

Pecorino, Lammfleisch, Wildgerichte

### Auszeichnungen

Decanter 2026 | Bronzemedaille | Giuale 2020