

2021 Korem Bovale Isola dei Nuraghi IGT

Argiolas | Sardinien

Bovale ist eine autochthone, sardische Rebsorte und wird für den Korem mit 85% eingesetzt, der Rest sind kleine Anteile Cannonau und Carignano. Korem ist eine Hommage an die Weinregion Sardinien und Sinnbild für das Potential, das in ihr steckt. Die Trauben wachsen auf kalkhaltigem Tonboden und werden vor der Gärung durchschnittlich 10-12 Tage in verglasten Zementbehältern mazeriert. Danach reift der Korem mindestens 12 Monate in französischen Barriques. Im Glas tritt er anhaltend, opulent auf und beeindruckt zum einen mit einer warmen, komplexen Aromatik, zum anderen und einem engmaschigen, reifen Tanningerüst.



Sensorik

Farbe	dunkelrot
Duft	gekochte Brombeeren, schwarze Kirsche, Tabak
Geschmack	ausgewogene Säure, markantes Tannin, opulent

Wissenswertes

Ausbau	Barrique
Trinkreife	2025-2031
Trinktemperatur	16-18°C

Speiseempfehlung

geschmortes Lammfleisch, gereifter Hartkäse, Salsiccia

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 Sardinien. 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)