

2021 Senes Cannonau di Sardegna Riserva DOC

Argiolas | Sardinien

Der Senes Cannonau ist ein Rotwein vom Weingut Argiolas auf Sardinien. Cannonau ist eine autochthone Rebsorte Sardinien und gilt als eine Variante des spanischen Grenacha. Sie gedeiht besonders gut im heißen, trockenen Klima der Insel, in diesem Fall auf Kalk-Lehm-Böden mit viel Sonnenschein. Ausgebaut wird er in Betontanks und reift danach auf der Flasche. Der Senes ist sehr würzig und hat im Geschmack viel mediterrane Kräuter, Tabak und Aromen von feinem Holz. Er ist sehr intensiv mit Noten von dunklen Beeren wie Kirsche und Pflaume. Er hat einen kräftigen, aber weichen Körper mit viel Struktur.



Sensorik

Farbe	rubinrot
Duft	Kräuter, rote Kirschen, Tabak
Geschmack	ausdrucksstark, komplex, rund

Wissenswertes

Ausbau	Betontank
Trinkreife	2025-2029
Trinktemperatur	16-18°C

Speiseempfehlung

Nudel-/Reisgerichte und reichhaltige Fleisch- und Gemüsegerichte aus der sardischen Küche

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)