2023 Iselis Monica di Sardegna Superiore DOC

Argiolas | Sardinien



Der Iselis Monica di Sardegna DOC des sardischen Familienweinguts Argiolas wird aus der traditionellen Rebsorte Monica erzeugt, die seit Jahrhunderten ein fester Bestandteil der sardischen Weinkultur ist. Vermutlich gelangte die Sorte während der rund vierhundertjährigen spanischen Herrschaft auf die Insel. Heute zählt Monica neben Carignano und Cannonau zu den bedeutendsten roten Rebsorten Sardiniens. Die Trauben für den Iselis stammen aus Weinbergen im südlichen Teil der Insel, im hügeligen Hinterland von Cagliari. Das mediterrane Klima mit heißen, trockenen Sommern, milden Wintern und den stetigen Winden vom Meer schafft ideale Bedingungen für eine gleichmäßige und vollständige Reifung der Trauben. Die Reben wachsen auf kalk- und tonhaltigen Böden mit sandigen Anteilen, die dem Iselis Struktur und Frische verleihen und zugleich zu seiner charakteristischen, leicht würzigen und fein pfeffrigen Aromatik beitragen. Diese Kombination aus Klima, Boden und Rebsorte prägt den eigenständigen Charakter des Iselis und spiegelt das Terroir des südlichen Sardiniens deutlich wider.

Im Weinberg wird besonderer Wert auf eine sorgfältige Pflege der Reben und moderate Erträge gelegt, um eine optimale aromatische Konzentration zu erreichen. Die Monica-Rebe gilt als hervorragend an das warme Inselklima angepasst und bringt Weine hervor, die Fruchtfülle mit weicher Struktur verbinden. Nach der Lese werden die Trauben sorgfältig selektioniert und temperaturkontrolliert vergoren. Der Ausbau erfolgt teilweise im Holz, wodurch der Wein zusätzliche Tiefe und Struktur erhält, ohne die Fruchtaromen zu überdecken. Eine Reifezeit im Fass sowie eine anschließende Flaschenlagerung sorgen für Harmonie und Balance.
Im Glas zeigt sich der Iselis in einem tiefen Rubinrot. In der Nase entfalten sich Aromen von reifen Kirschen, dunklen Beeren und Pflaumen, begleitet von würzigen, pfeffrigen Noten und einem Hauch mediterraner Kräuter. Am Gaumen wirkt der Wein vollmundig und harmonisch, mit weichen Tanninen, ausgewogener Struktur und einem anhaltenden, eleganten Abgang.

Sensorik

Farbe	rubinrot
Duft	Vanille, rote Pflaume, schwarer Pfeffer
Geschmack	cremige Struktur, weiche Säure, kräfitg

Wissenswertes

Ausbau	Barrique, großes Holzfass, Betontank
Trinkreife	2026-2034
Trinktemperatur	16-18°C

Speiseempfehlung

Pfeffersteak, Gryere, Cacio Pepe

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 Gereration 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)

WEINWIRTSCHAFT
WEINHÄNDLER
DES JAHRES
2022
Spezialsortiment
ITALIEN