

## 2024 Medeus Cannonau di Sardegna DOC

Sella & Mosca | Sardinien

Der Medeus Cannonau von Sella und Mosca ist eine Hommage an die sardische Mythologie: Benannt nach Medeus, dem Sohn des Bacchus, verkörpert er Finesse und Eleganz in ihrer reinsten Form. Dieser 100%ige Cannonau wächst auf warmen, sandigen Böden unweit des Meeres, in gut durchlüfteten Weinbergen. Das Zusammenspiel aus Sonne, Salzluft und mediterraner Vegetation prägt seinen unverwechselbaren Charakter.



Im Glas leuchtet er brillant rubinrot. In der Nase entfalten sich intensive Aromen von roter Fruchtkonfitüre, begleitet von zarten balsamischen Noten und feinen floralen Nuancen. Am Gaumen zeigt sich der Medeus Cannonau frisch und würzig, mit weichen, geschmeidigen Tanninen und einer saftigen, warmen Frucht. Trotz seiner 14 % Vol. Alkohol bewahrt er eine bemerkenswerte Balance und Tiefe. Der Ausbau im Edelstahl und Beton erhält die jugendliche Fruchtigkeit und sorgt für Klarheit sowie Struktur. Das Finale ist harmonisch und seidig, ein authentischer, moderner Cannonau mit mediterraner Seele.

### Sensorik

<b>Farbe</b>	rubinrot
<b>Duft</b>	Brombeere, Rauch, Granatapfel
<b>Geschmack</b>	mittlere Säure, saftig, feinwürziges Tannin

### Wissenswertes

<b>Ausbau</b>	Edelstahl
<b>Trinkreife</b>	2026-2028
<b>Trinktemperatur</b>	12-16°C

### Speiseempfehlung

luftgetrocknete Salsiccia, Pecorino, Oliven

### Produzent

Rund 540 Hektar Rebfläche umfasst der Besitz des Weingutes Sella & Mosca auf Sardinien. Der 1903 errichtete Weinkeller hat bis heute nichts von seinem Reiz einbüßen müssen und versprüht heute einen antiken Charme. Gegründet wurde es in Alghero, einem verwunschenen Winkel Sardiniens, von den beiden unternehmungslustigen Piemontesen, die ihm seinen Namen gaben: dem Ingenieur Sella und dem Rechtsanwalt Mosca. Man schrieb das Jahr 1899, und dieses Unternehmen ist noch heute exemplarisch für hochwertige, autochthone sardische Weine. Beeindruckende Arbeiten waren notwendig, um die weitläufigen, unkultivierten Ländereien in Weinberge zu verwandeln. Tausende von Felsbrocken wurden entfernt, das wilde Gestrüpp gezähmt und schließlich ein hochmoderner Weinkeller gebaut. Ein zyklopisches Werk, an das mehrere Sandsteine erinnern, die der Landschaft ihre Einzigartigkeit verleihen. Auch heute noch prägen der Innovationsgeist und die Spannung, die Eigenschaften des sardischen Terroirs bestmöglich zum Ausdruck zu bringen, dieses Unternehmen, das die Arbeit seiner Gründer mit großer Konsequenz fortsetzt.

<b>Gründungsjahr</b>	1899
<b>Rebfläche</b>	540 Hektar
<b>Rebsortenspiegel</b>	Vementino, Torbato, Cannonau, Carignano

