2024 Tino S.L. Isola dei Nuraghi IGT bianco

Mora e Memo | Sardinien



Der Tino S.L. von Mora & Memo ist ein sardischer Weißwein aus Vermentino und Sauvignon mit der Herkunftsbezeichnung Isola dei Nuraghi IGT. Sein besonderes Merkmal trägt er bereits im Namen: „Sur Lie“ bezeichnet die Reifung auf der Feinhefe. Vier Monate bleibt der Wein mit ihr in Kontakt, bevor eine weitere Ruhephase auf der Flasche folgt. Im Mittelpunkt stehen ein floral geprägter Duft, kräuterige Noten und ein anhaltender Ausklang.
Die Vermentino-Trauben stammen aus Weinbergen auf 200 bis 220 Metern über dem Meeresspiegel. Die Reben sind rund 30 Jahre alt und wachsen auf kalk- und lehmhaltigen Böden. Mit Vermentino setzt Mora & Memo hier auf eine für Sardinien charakteristische Rebsorte. Die Angaben zur Höhenlage, zum Alter der Reben und zur Bodenbeschaffenheit zeichnen ein konkretes Bild der Herkunft dieses Weines.
Im Keller werden die Trauben schonend gepresst. Der gewonnene Most durchläuft eine kurze Maischestandzeit und vergärt anschließend mit natürlichen Hefen bei kontrollierten 15 °C im Edelstahltank. Nach der Gärung folgt das viermonatige Feinhefelager mit Bâtonnage. Dabei wird die Hefe regelmäßig aufgerührt, sodass sie erneut mit dem Wein in Kontakt kommt. Diese Arbeit mit der Feinhefe prägt die Herstellung des Tino Sur Lie. Vor der Freigabe reift er weitere drei Monate in der Flasche.
Im Glas zeigt sich ein lebendiges, blasses Farbspiel mit grünen Reflexen. Der intensive, beständige Duft verbindet florale Anklänge mit Kräuternoten. Am Gaumen treten die pflanzlich geprägten Nuancen deutlich hervor und führen die aromatische Linie des Duftes fort. Ein langer Nachhall lässt diesen Charakter ausklingen. So bleibt ein Vermentino in Erinnerung, dessen Ausdruck vor allem von Blüten und Kräutern bestimmt wird.

Sensorik

Farbe	sonnengelb
Duft	Birne, Kräuter, weiße Blüten, Papaya
Geschmack	moderate Säure, saftig, cremig

Wissenswertes

Ausbau	Edelstahl, Feinhefe
Trinkreife	2026-2029
Trinktemperatur	8-12°C

Speiseempfehlung

helles Ragu, gedünsteter Wolfsbarsch, Hähnchenbrust mit leichter Kräutersauce

Produzent

Mora&Memo ist das Ergebnis einer Leidenschaft, die nur von denen kommen kann, die seit ihrer Geburt die Reben leben und Wein atmen. Elisabetta Pala, Winzertochter in vierter Generation, hat 2013 mit Mora e Memo ihren Weintraum verwirklicht und setzte den sardischen Weinstil, von dem sie immer überzeugt war, in ihren Weinen um. Im Jahr 2024 wurde Mora e Memo von dem toskanischen Topbetrieb Tolaini übernommen. 40 Hektar Weinberge in Meeresnähe, autochthone Trauben und 30 Jahre alte Reben in einer Hügellandschaft auf 240 Meter über dem Meer. Mora&Memo hat seine eigene Interpretation des charakteristischen Bildes von Sardinien. Die Mauren, die auf der sardischen Flagge zu finden sind, werden mit den Etiketten von Mora e Memo in Form der weiblichen Maurin wiederbelebt. Der Mora, einer Frau, die stark mit der Erinnerung und der Tradition ihres Landes verbunden ist, aber immer mit Blick auf die Außenwelt.

Gründungsjahr	2013
Anzahl der Mitarbeiter	5
Rebfläche	40 Hektar
Zahl produzierter Flaschen	70.000

Rebsortenspiegel Cannonau, Cabernet Sauvignon, Vermentino, Sauvignon blanc

Mora e Memo | Via Ciusa 13 | IT 09040 Serdiana

WEINWIRTSCHAFT
WEINHÄNDLER
DES JAHRES
2022
Spezialsortiment
ITALIEN