SardoVINO
KULINARISCHE WEINHANDLUNG

2025 Karmis Isola dei Nuraghi IGT

Contini | Sardinien



Der Karmis Isola dei Nuraghi IGT ist ein Cuvée aus den heimischen Trauben Vermentino und Vernaccia. Die Trauben werden von Contini auf der Halbinsel Sinis, in der Oristano Bucht und im Tal des Tirso Flusses angebaut, beides liegt im Westen Sardiniens. Dabei wachsen die Trauben 200 Meter ü.d.M. und sind einem typisch mediterranen Wetter ausgesetzt, mit sehr warmen Sommern und milden Wintern. Nach der Ernte Anfang September, werden die Trauben schonend gepresst und in temperaturkontrolierten Stahtanks vergoren. So behält der Wein seine außerordentliche Aromatik, für die die Rebsorten bekannt sind. Gelagert wird der Wein nach der Fermentation weiter in Stahltanks mit wiederholtem Aufrühren der Hefe sowie eine weitere Zeit auf der Flasche.

Das Endprodukt ist ein trockener strohgelber Wein mit goldenen Reflexionen. Im Geruch hat der Karmis eine großartige tropische Frucht, zusammen mit Honignoten und gelben Blüten. Auch im Geschmack zieht sich diese Aromatik weiter, dazu verleiht ihm die Nähe zum Meer eine raffinierte Mineralik und hat einen langen Abgang. Er macht sich perfekt zu Pasta, Fischgerichten, gegart und roh, oder einfach pur an einem schönen Sommertag.

Sensorik

Farbe	sonnengelb
Duft	Honig, weiße Blüten, Galiamelone, Zitrus
Geschmack	mittlere Säure, elegant, seidig

Wissenswertes

Ausbau	Edelstahl, Flaschenreife
Trinkreife	2026-2030
Trinktemperatur	8-12°C

Speiseempfehlung

Pasta mit Meeresfrüchten, warme Fischvorspeisen, Avocado

Produzent

Das Weingut Contini trägt den Familiennamen, seitdem es im Jahre 1898 von Salvatore Contini gegründet wurde. Heute stehen sein Enkel Paolo, Mauro und Alessandro in der Verantwortung. Die Weinberge von Contini mit einer Gesamtfläche von 160 Hektar erstecken sich über verschiedene Anbaugebiete Sardiniens. Der Hauptsitz liegt bei Cabras, in der Nähe der historischen Stätte „Sa Osa“ auf der Halbinsel Sinis. Ein besonderes Juwel unter den Weinen von Contini ist der „Vernaccia di Oristano“, der bereits in den Jahren 1912 und 1913 bei der Weltausstellung in Mailand mit der Goldmedaille ausgezeichnet wurde und 1989 als erster Wein Sardiniens die begehrten Drei Gläser im Gambero Rosso bekam. Contini fühlt sich der sardischen Tradition in vielfacher Weise verbunden. So hat das Weingut der fast schon verschwundenen einheimischen Rebsorte Nieddera zu neuem Leben verholfen und baut diese seltene Sorte als einer der wenigen Erzeuger aus.

Gründungsjahr	1898
Rebfläche	160 Hektar
Anzahl produzierter Flaschen	800 000
Rebsortenspiegel	Vernaccia, Vermentino, Nieddera, Cannonau

Attilio Contini S.P.A. | Via Genova, n. 48-50 | IT 09072 Cabras

WEINWIRTSCHAFT
WEINHÄNDLER
DES JAHRES
2022
Spezialsortiment ITALIEN