2023 Memorias Creccherie Cru Mandrolisai rosso DOC

Fradiles | Sardinien



Hoch über den Hügeln von Atzara, auf 550 Metern Höhe an den Westhängen des Gennargentu, wachsen die Reben für Memorias Creccherie im historischen Mandrolisai-Gebiet. Der Boden aus verwittertem Granit ist karg, fast trotzig – und schenkt doch hochkonzentrierte Trauben von Cannonau, Bovale Sardo (Muristellu), Monica und wenigen, uralten Rebsorten, die dicht gedrängt als Alberello?Buschreben stehen.
Wenn Ende September die Lese beginnt, werden alle Trauben gemeinsam gelesen und in der Kellerei Fradiles sorgfältig vinifiziert. Die Maische gärt bei kontrollierter Temperatur rund 18–20 Tage auf den Schalen, danach reift der Wein zunächst im Edelstahl, dann 12–14 Monate in 500-Liter-Fässern und weitere schließlich Monate in der Flasche – Zeit, in der sich seine Persönlichkeit sammelt.
Im Glas zeigt sich 2023 Memorias Creccherie tiefrot, mit einem reichen, komplexen Bouquet: dunkle Beeren, Kräuter der Macchia, Gewürze, dazu eine feine, balsamische Frische. Am Gaumen wirkt er warm, vollmundig und doch ausgewogen, mit reifen Tanninen und einem langen, nachklingenden Finale – ein Wein, der nicht nur getrunken, sondern erinnert werden will. Ideal zu Wildschweinragout, Wildgerichten, würzigem roten Fleisch und gereiftem Pecorino Sardo.!

Sensorik

Farbe	brombeerfarben
Duft	Unterholz, Vanille, Walddbeeren
Geschmack	vollmundig, engmaschiges Tannin, würzige Struktur

Wissenswertes

Ausbau	Flaschenreife, Edestahl, Tonneaux
Trinkreife	2026-2032
Trinktemperatur	16-18°C

Speiseempfehlung

Wildgerichte, gereifter Pecorino, würzigem roten Fleisch

Produzent

Das Weingut Fradiles entstand durch die Wiederbelebung eines alten Familienunternehmens. Fradiles heißt auf sardisch "Cousins" und wurde in der sardischen Stadt Atzara, mitten im Herzen Sardiniens gegründet. Die berühmtesten Weine von Fradiles entstehen im "Mandrolisai", einer Region, von der die Sarden sagen, dass dort der beste Rotwein der Insel wachse. Die wichtigsten Trauben sind Bovale Sardo, Cannonau und Monica, heimische Rebsorten, die sich im Mandrolisai voll entfalten können. Bovale gibt den Weinen die Struktur und die Gerbstoffe, Cannonau die Frucht und die Fülle und Monica die Eleganz. So entstehen bei Fradiles Weine mit einem einzigartigen Gebietsprofil.

Gründungsjahr	2004
Anzahl der Mitarbeiter	2
Rebfläche	12 Hektar (8 Hektar Eigentum, 4 Hektar Pacht)
Zahl produzierter Flaschen	50 000
Rebsortenspiegel	Muristellu, Cannonau, Monica, Nuragus, Vernaccina, Moscato

Fradiles | Via Sandro Pertini 2 | 08030 Atzara (NU)

WEINWIRTSCHAFT
WEINHÄNDLER
DES JAHRES
2022
Spezialsortiment
ITALIEN