



Bezeichnung: “Barrua” Isole dei Nuraghi IGT, Agricola Punica

**Anbaugebiet
und Weinausbau:**

Im südlichen Teil Sardiniens ca. 40 Km südwestlich der Inselhauptstadt Cagliari. Hier südlich von Santadi wurde im Jahr 2002 ein Joint-Venture geboren um einen wahrhaft großen Wein zu produzieren. Der Oenologe von San Guido (40%) die Tenuta San Guido selbst (10%), die Cantina di Santadi (40%) und der Oenologe Giacomo Tachis sowie der Präsident der Cantina di Santadi (je 5%) sind daran beteiligt. Das 170 Ha Gut, von denen 65 Ha als Rebfläche bewirtschaftet werden produziert hier moderne, große Rotweine vor allem aus der lokalen Carignano-Traube, aber auch aus Merlot und Cabernet Sauvignon. Ganz im Stil eines Bordeaux-Chateaux werden nur ein Erst- und ein Zweitwein produziert. Der Erstwein Barrua besteht zu 85% aus Carignano, zu 10% aus Cabernet Sauvignon und zu 5% aus Merlot. Die Trauben werden schonend gelesen und danach getrennt vinifiziert. Nach einer 15-tägigen Maischestandzeit bei 25-30° C wird die Maische gekeltert und der Wein kommt für 18 Monate in neue Barriques aus französischer Eiche. Nach dieser Zeit erfolgen die Erstellung der Cuvée und die Abfüllung. Der Wein reift dann noch einmal 12 Monate auf der Flasche bevor er in den Handel gelangt.

Farbe: lebhaftes, intensives rubinrot

Geruch: In der Nase haben wir einen vollen, fruchtbetonten und kräftigen Eindruck. Aromen von reifen dunklen Kirschen und Pflaumen ergänzen sich mit würzigen Noten nach Lakritze, Myrte, schwarzem Tee und Schokolade.

Geschmack: Am Gaumen ist der Barrua sehr vollmundig und elegant. Er ist sehr angenehm und verfügt über saftige und feine, fast schon süßliche Tannine. Die volle Aromastruktur gibt ihm einen langen Abgang mit Noten nach Vanille und Pflaume.

Lagerung: 6-10 Jahre

Alkoholgehalt: 14,5% Vol.

Trinktemperatur: 16-18° C

Essensempfehlung: Wie die meisten Rotweine dieser Art so eignet sich auch der Barrua am besten zu deftigen Speisen und vor allem zu kräftigen Fleischgerichten. Eine Möglichkeit wäre z.B. ein Spanferkel mit gegrillten Kartoffeln, oder ein Hirschbraten mit geschmortem Wurzelgemüse bzw. Mangold. Aber auch zu deftigem Pecorino Sardo oder einfach nur als Entspannungswein ist der Barrua sehr geeignet.