

italienische Qualitätsweine

Weinimport Edeltraud Cresceri · In den Obergärten 5 · 63329 Egelsbach
Telefon (0 61 03) 4 27 45 · Telefax (0 61 03) 4 24 30
www.weinimport-cresceri.de · information@weinimport-cresceri.de



Bezeichnung: "Maimone" Cannonau di Sardegna DOC, Cantina Sociale della Vernaccia

Anbaugebiet und Weinausbau: Auf der Mittelmeerinsel Sardinien rund um die kleine Stadt Oristano ca. 50 Km nordwestlich von Cagliari gelegen, liegen in der Flussebene des Tirso die Weinberge der Mitglieder der Genossenschaftskellerei von Oristano. Seit 1953 bauen diese hier auf mehreren hundert Ha gemeinschaftlich die lokalen Rebsorten der Insel an, um daraus die bekannten Weine herzustellen. Ein schönes Beispiel hierfür ist der zu 100% aus der hier sehr bekannten Cannonau-Traube (Garnacha) hergestellte „Maimone“. Nach der schonenden Handlese werden die Trauben entrappt und im Edelstahltank für 6-8 Tage einer temperaturkontrollierten Maischestandzeit bei 26°-28°C unterzogen. Nach dieser Maceration wird die Maische gekeltert und der Most in Zement-Tanks für 12 Monate weiter vergoren bzw. gelagert (u.a. erfolgt auch noch ein biologischer Säureabbau). Danach lagert er noch einmal 10 Monate in großen Eichenfässern bevor er gefüllt wird und nach weiteren 2 Monaten auf der Flasche in den Verkauf kommt.

Farbe: granatrot mit leichten violetten Reflexen

Geruch: In der Nase hat der Maimone viele fruchtige Noten nach Johannisbeeren und dunklen Waldbeeren. Dazu kommen Noten nach roten Blüten und würzige Anklänge an Kräuter und Gewürze wie z.B. schwarzem Pfeffer.

Geschmack: Im Mund ist der Wein relativ kräftig und voll mit einer angenehmen Säure und relativ weichen Tannine. Er ist nicht ganz so tief und vielschichtig wie der Corash, verfügt aber ebenfalls über einen langen Abgang, bei dem die fruchtigen Noten im Vordergrund stehen.

Lagerung: 5-6 Jahre

Alkoholgehalt: 13,5% Vol.

Trinktemperatur: 16-18° C

Essensempfehlung: Der Maimone eignet sich besonders für Fleischgerichte mit würzigen Noten, wie z.B. einer Lammkeule Provençale mit einer Ratatouille oder einer deftigen Lasagne. Aber auch zu vielen reifen Käsesorten wie Pecorino und Parmigiano ist er ein würdiger und angenehmer Begleiter.