



Barbagia Rosso Ghirada Istevene IGT 2020

Bio-Wein

Rote Früchte, Orangenzeste, Nelke, Kaffee, Pfeffer, mediterrane Kräuter, Frische, Tiefe mit langem balsamischen Nachhall

Winzer: VikeVike

Region: Sardinien

Rebsorte: 100% Cannonau, mehr als 105 Jahre alte Rebstöcke

Farbe: rot

Ausbau: 18 Monate in 500 Liter Holzfässern

Alkohol: 14.0 % vol

Trinktemperatur: 16 - 18°C

Kulinarischer Tipp: Für den besonderen Anlass, zu Wildgerichten, Schmorbraten und mediterraner Küche

0.75 l – Bestellnummer 43920

Gesamt Produktion: 1946 Flaschen

VikeVike Sardinien

Die Cantina VikeVike wurde 2015 von Simone Sedilesu gegründet, ein studierter Önologe mit internationaler Erfahrung und Sohn eines Winzers seit vielen Generationen. Sein Leitfaden ist der Naturwein, den er zu seinem Markenzeichen gemacht hat. Simone wuchs mit seinen Brüdern und Cousins in den Weinbergen auf, arbeitete von klein auf an der Seite seines Großvaters und erlernte dann von seinem Vater die Kunst der Weinherstellung. Seine Produktionsphilosophie ist sehr präzise und identifiziert sich stark mit dem Gebiet: Der Wein wird in erster Linie im Weinberg hergestellt, dem große Aufmerksamkeit gewidmet wird. Sein Motto: im Weinkeller ist es nur notwendig, ihn zu lenken und nicht zu verderben. Nach seinem Abschluss in Önologie sammelte Simone mehrere Erfahrungen im Ausland und so reifte der Entschluss, sein eigenes Weingut zu gründen: VikeVike.

In Mamoiada, einem berühmten Weinbaugebiet im Nordwesten Sardinien gelegen, genießt die Cantina seit Jahrzehnten eine dem Weinbau förderliche Umgebung. Die Weinberge umfassen 2,5 Hektar und sind zum Teil über 90 Jahre alt. Der älteste Rebstock wird auf 103 Jahre geschätzt. Die Reben unterliegen starken Temperaturen zwischen Tag und Nacht. Die Böden sind granitischer Natur. Die meist angebaute Rebsorte ist Cannonau (95%) seit ein paar Jahren genießt aber auch die Granazza Traube, eine einheimische weiße Rebsorte, ihre Anerkennung. Die Cantina arbeitet zur Zeit in Umstellung auf biologischen Anbau. Alle VikeVike-Weine werden durch spontane Gärung des Traubenmostes ohne jegliche Zusätze, nur mit einem geringen Anteil an Sulfiten, gewonnen. Der Name VikeVike stammt aus dem sardischen Dialekt und bedeutet: Schau da, schau her.