



MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

"Aragosta" Vermentino di Sardegna DOC



Name:	"Aragosta" Vermentino di Sardegna DOC
Artikel Nr.:	1270
Hersteller:	Santa Maria La Palma
Herkunft:	Italien
Region:	Sardinien
Rebsorte:	100% Vermentino di Sardegna
Farbe / Art:	weiß
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2024
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	13,0%
Beschreibung:	Strohgelb mit leichten Grünreflexen. Trocken aber nicht spitz, frisch, spritzig, sehr harmonisch, mit gutem Abgang von leichten Mandelnoten. Das Bouquet ist weinig, ausgewogen und markant, mit frischen, knackigen Aromen von reifen Äpfeln.
Herstellung:	Die Erträge sind begrenzt und liegen lediglich bei 130 kg/ha, obwohl gesetzlich nur eine Obergrenze von 200 kg/ha vorgeschrieben ist. Nach der Ernte erfolgt eine kontrollierte Gärung in Stahltanks. Es werden keine Eichenholzfässer eingesetzt. Der Wein wird jung und frisch abgefüllt und zum Verkauf freigegeben.
Herstellerinformation:	In den 1950er Jahren wurde im Einklang mit den landwirtschaftlichen Entwicklungsprogrammen ein ausgedehntes Gebiet, das ursprünglich als Weideland genutzt worden war, zur Bewirtschaftung mit Rebstöcken freigegeben. Mit der Ansiedlung von Familien auf freien Flächen wurden die für Boden und Klima jeweils besten Kulturarten ermittelt. So zeigte sich schon bald die hervorragende Eignung dieser malerischen Landschaft zwischen dem Golf von Alghero und der Bucht von Porto Conte für den Qualitätsweinbau. Bereits in den ersten Jahren konnte ein ansprechender Wein erzeugt werden, der nicht nur auf dem lokalen Markt, sondern auf der gesamten Insel wachsenden Anklang fand. Der Erfolg motivierte die Weinbauern zur Gründung einer eigenen Kellereigenossenschaft im Herzen des Anbaugebietes in der Ortschaft Santa Maria la Palma, die der Kellerei auch ihren Namen gab. Die Cantina Santa Maria La Palma hat heute rund 350 Genossenschaftsmitglieder und exportiert seine Weine in eine Vielzahl von Ländern.
Servierempfehlung:	Besonders geeignet zu Fischgerichten und Krustentieren. Serviertemperatur 10-12°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 13,0% Restzucker: 4,3 g/l Säuregehalt: 5,2 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 2 Jahre
Auszeichnungen:	Silbermedaille Mundus Vini für Jahrgang 2024.