



2017 Cayenna di Asinara

Isola dei Nuraghi rosso IGT

| | |
|----------------------------|------------------|
| Typ | Rotweine |
| Herkunft | Italien, Sardegn |
| Produzent | Tenuta Asinara |
| Qualitätsstufe | IGT |
| Ausschanktemperatur | 18-20°C |
| Trinkreife | 10 Jahre |
| Grösse | 75 cl |
| Artikelnummer | 35160254 |

Bemerkungen

Der Cayenna entsteht nach sorgfältigster Traubenauswahl aus dem besten Rebberg des Weingutes Asinara. Der Rebberg befindet sich auf einer erhöhten Einzellage. Die Bodenbeschaffenheit ist sandig und tonhaltig, im Untergrund von lehmiger Natur mit fossilen Ablagerungen. Diese kargen Böden und das spezielle Mikroklima zeigen enge Parallelen zu den Begebenheiten in Bordeaux. Für Roberto Sassu war es ein klarer Entscheid, einen Bordeaux-Blend mit 75% Cabernet Sauvignon und 25% Merlot zu kreieren. Nach erfolgter klassischer Kelterung wird der Jungwein für 36 Monate in französischen Barriques ausgebaut und reift weitere 10-12 Monate in der Flasche. Der Cayenna wird nur in den absoluten Top Jahren produziert und ist mit nur ca. 2000 verfügbaren Flaschen ein sehr seltenes Juwel. Im Glas zeigt er ein perfektes Rubinrot mit einem beeindruckend dichten Glycerin-Fenster. Das Bouquet erinnert an Kirschen und reifen Brombeeren, gefolgt von eleganten Vanillenuancen. Im Gaumen erweist der Cayenna als sehr vollmundig, geschmeidig warm, körperreich und schliesst im Abgang finessenreich persistent. Unserer Ansicht nach, etwas vom Besten, was Sardinien bis heute produziert hat. Eine absolute Rarität.