Rocca Rubia Riserva DOC



Jahrgang:	2023
Erzeuger:	Cantina di Santadi
Art. Nr.:	119.012
Herkunftsland:	Italien
Region:	Sardinien
Ort des Gutes:	Santadi

Auszeichnungen

Luca Maroni: 95 Punkte (Jg. 2022)
James Suckling: 91 Punkte (Jg. 2022)
Wine Enthusiast: 90 Punkte (Jg. 2022)

Weingut / Erzeuger

Mitten im zauberhaften Sardinien liegt eines der herausragendsten Weingüter der Region: Santadi. Obwohl als Genossenschaftskellerei geführt, zeichnet sich die Cantina di Santadi durch ein dynamisches und zukunftsorientiertes Management aus, das schon früh auf Qualität setzte. Die entscheidende Wende auf dem Weg an die Spitze kam, als es Santadi gelang, den renommierten Giacomo Tachis als Berater zu gewinnen.

Giacomo Tachis gilt als wahre "Weinlegende", die dem italienischen Weinbau in den letzten fünf Jahrzehnten entscheidende Impulse gegeben hat. Der langjährige Chefönologe von Antinori gilt als Schöpfer von Kultweinen wie Tignanello, Sassicaia und Solaia. Tachis war maßgeblich an der Etablierung des Barrique in Italien beteiligt, setzte sich für eine Begrenzung der Erntemenge pro Rebstock ein und kreierte Weine mit hoher Konzentration und Dichte. Mit seiner Vision und seinem Fachwissen führte er Santadi zum Erfolg. Bis heute prägt seine Philosophie die Vinifikation der Weine und er steht der Kellerei weiterhin beratend zur Seite. Sein großer Einfluss und die tiefe Dankbarkeit des Weinguts manifestieren sich in der Adresse der Cantina, die in der "Via Giacomo Tachis 14" liegt.

Tachis' Interesse an den Rebsorten und Weinen Sardiniens, insbesondere dem Carignano, war stets tief verwurzelt. Er war fest davon überzeugt, dass der Carignano das Potenzial hat, große Weine hervorzubringen. Diese Überzeugung hat er mit den Rotweinen von Santadi unter Beweis gestellt. Mit den exzellenten Weinen Rocca Rubia und Terre Brune schuf er Meisterwerke, die schnell in die internationalen "Hitlisten" aufgenommen wurden.

Diese Anerkennung machte Santadi zu einem Vorzeigebetrieb nicht nur auf Sardinien, sondern weltweit. Die Kombination aus visionärer Führung, erstklassiger Beratung durch Giacomo Tachis und sorgfältiger Pflege der einzigartigen Carignano-Traube hat Santadi zu einem wahren Juwel in der Weinwelt gemacht. Es ist ein leuchtendes Beispiel dafür, was möglich ist, wenn Engagement, Wissen und Liebe zum Weinbau zusammenkommen.

Beschreibung

Farbe:	rubinrot
Rebsorte:	Carignano
Charakteristik:	im Bouquet konzentrierte Aromen von dunklen Beeren, schwarzen Oliven und getrockneten Kräutern, begleitet von feinen Röstaromen und einem Hauch Vanille, am Gaumen strukturiert und intensiv mit kraftvollen, aber geschmeidigen Tanninen und beeindruckender Tiefe, klingt lang und elegant aus mit würzigen Nuancen, feiner Mineralität und einer subtilen Schokoladennote
Ausbau:	
Liefereinheit:	6 Flaschen á 0,75 Liter

Analyse

Alkoholgehalt:	14,5 % vol.
Restzucker:	0,3 g/l
Gesamtsäure:	5 g/l

Gastromische Empfehlungen

kräftige Gerichte von Schwein und Rind, Braten in dunklen Soßen, gegrilltes Fleisch, Lamm und Wild, kräftige Käsesorten

Stand: 28.11.2026 01:05 Uhr