

Terre Brune DOC

Jahrgang: 2020
Erzeuger: Cantina di Santadi
Art. Nr.: 119.013

Herkunftsland: Italien
Region: Sardinien
Ort des Gutes: Santadi



Auszeichnungen

Wine Spectator: 92 Punkte (Jg. 2014)
Decanter: 93 Punkte (Jg. 2016)
Robert Parker / The Wine Advocate: 93 Punkte (Jg. 2014)

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 Solaja. 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 Sardinien, 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: | tiefes rubinrot |
| Rebsorte: | Carignano |
| Charakteristik: | im Bouquet komplexe Aromen von reifen Brombeeren, schwarzen Kirschen und getrockneten Feigen, begleitet von Tabak, Kakao und feinen Kräuternoten, am Gaumen kraftvoll und tiefgründig mit seidigen Tanninen, perfekter Balance und beeindruckender Struktur, klingt lang und elegant aus mit würzigen Nuancen, dunkler Schokolade und mineralischer Tiefe |
| Ausbau: | |
| Liefereinheit: | 6 Flaschen á 0,75 Liter |

Analyse

| | |
|-----------------|-----------|
| Lagerfähigkeit: | 170 Jahre |
| Alkoholgehalt: | 15 % vol. |
| Restzucker: | 0,6 g/l |
| Gesamtsäure: | 5,3 g/l |

Gastromische Empfehlungen

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

Stand: 31.05.2026 14:08 Uhr