



2024 Barbagia Bianco

Cantina Vike Vike

Barbagia IGT

75cl (6er-Karton)

Degustationsnotiz

Granazza ist eine seltene, autochthone Rebsorte Sardinien, die nur rund um das Dörfchen Mamoiada kultiviert wird und aktuell einen riesigen Hype erfährt. Vike Vike zeigt mit seinem Granazza eindrucksvoll, welches Potenzial in dieser alten Sorte steckt. Die Nase ist frisch, lebendig und zugleich elegant. Zitrusfrüchte, weisse Blüten und aromatische Kräuter prägen das Bouquet, begleitet von einer feinen, minzigen Note. Dahinter zeigen sich Apfel und Anklänge von Aprikosen, die dem Duft zusätzliche Lebendigkeit verleihen. Am Gaumen präsentiert sich der Granazza herrlich frisch und rassig, mit klarer Zitrusprägung und animierender Säure. Fruchttige Nuancen, feine Kräuterwürze und eine dezente mineralische Note sorgen für Struktur und Dynamik. Eine ganz leichte, fast cremige Textur verleiht dem Wein mehr Tiefe. Aromatisch erinnert er an eine Kombination aus Sauvignon Blanc und Vermentino, bleibt dabei aber eigenständig und terroir-geprägt. Der Abgang wirkt klar, lang und wunderbar belebend. Ein herrlich animierender Weisswein, der hervorragend zu Fischgerichten oder einer Bouillabaisse passt und an warmen Tagen mediterranen Hochgenuss garantiert. (rr)

 **Typ:** Weisswein

 **Land:** Italien

 **Genussreife:** Jetzt - 2032

 **Alkoholgehalt:** 12.5% Vol.

 **Trinktemperatur:** 16°C - 18°C

 **Traubensorten:** Granazza

 **Vino Vario:** 18+