



## Senes

Cannonau di Sardegna DOC Riserva, Argiolas

Betörende Länge und Vollmundigkeit

**Beschreibung:**

Fast schwarzes Rubin mit violetten Reflexen, viel Intensität mit dunkler Beerenfrucht, Tabak, Rauch, mediterranen Kräutern und dunkler Schokolade. Rund und weich-samtig angelegt, strukturiert, füllig und komplex. Hochklassige Riserva mit viel Potenzial.

**Degustationsnotiz:**

**Passt zu:**

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

**Servierempfehlung:**

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

**Herkunftsland:** Italien

**Produzent:** Argiolas

**Ausbau:** 12 Monate in Grossholz

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 15.0%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2027

**Rebsorte(n):** 100% Cannonau

**Artikelnummer:** 1193421

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Senes

Cannonau di Sardegna DOC Riserva  
Argiolas

|                       |                                                                                                 |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Italien                                                                                         |
| <b>Ratings:</b>       | James Suckling 95/100, Score 18/20                                                              |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Cannonau                                                                                   |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2027                                                                                  |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell                                                                                    |
| <b>Ausbau:</b>        | 12 Monate in Grossholz                                                                          |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 15.0%                                                                                           |
| <b>Servier:</b>       | Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge<br>Weine können mit dem Dekantieren noch<br>zulegen. |