



Korem

Isola dei Nuraghi IGT, Argiolas

Die Philosophie der Familie Argiolas auf die Flasche gebracht

Beschreibung:

Intensives, dunkles Rubinrot, intensive Würze und Fülle im Duft, weich, samtig, rund und verführerisch in seiner Frucht, tolle Mundfülle und südliche Wärme, ein echter sardischer Spitzenwein, der den Qualitätsanspruch der Familie zum Ausdruck bringt. Hier wird die Tradition greifbar, denn man bringt die alte Sorte Bovale auf höchste Qualitätsstufe und verfeinert sie mit ein wenig Carignano und Cannonau. Satter Nachhall und Länge.

Degustationsnotiz:

Intensives, dunkles Rubinrot, intensive Würze und Fülle im Duft, weich, samtig, rund und verführerisch in seiner Frucht, tolle Mundfülle und südliche Wärme, ein echter sardischer Spitzenwein, der den Qualitätsanspruch der Familie zum Ausdruck bringt. Hier wird die Tradition greifbar, denn man bringt die alte Sorte Bovale auf höchste Qualitätsstufe und verfeinert sie mit ein wenig Carignano und Cannonau. Satter Nachhall und Länge.

Passt zu:

Besonders passend zu Gerichten mit dunklem Fleisch wie Schweinsfilet, Tatar, Rindsragout oder Lammracks. Spannend auch zu Grillspiesen, Branzino vom Grill, Coniglio, Fegato und Eintöpfen.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland: Italien

Produzent: Argiolas

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Rebsorte(n): Andere Rebsorten

Artikelnummer: 0160322

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Korem

Isola dei Nuraghi IGT
Argiolas

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	Andere Rebsorten
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.