



Rocca Rubia

Carignano del Sulcis Riserva DOC, Cantina Santadi

Carignano – nirgendwo besser als auf Sardinien

Beschreibung:

Sardinien ist in vielerlei Hinsicht ganz besonders – die zweitgrößte Mittelmeerinsel bildet fast einen eigenen Kontinent. Nach jahrhundertelanger Fremdherrschaft pflegen die Sarden heute ihre Eigenheiten umso mehr. Das gilt auch für die Weinszene, wo die besseren Adressen mit Hingabe die heimischen Rebgrärten umsorgen. So auch bei der Cantina Santadi, einer streng qualitätsorientierten Winzergenossenschaft. Das hat vor allem mit ihrem Berater Dr. Giacomo Tachis zu tun. Der „Vater“ toskanischer Kultweine wie Sassicaia und Tignanello, hat damals wie heute ein waches Auge auf die Arbeit der Genossen von Santadi. Was bei der oft unterschätzten Rebsorte Carignano möglich ist, zeigt die Cantina mit ihrem Rocca Rubia, angebaut im staubtrockenen Südwesten der Insel – die Sorte hat hier kaum etwas gemein mit der in Frankreich oder Spanien häufig nur als „Cuvéepartner“ genutzten Rebe. Küstennah läuft sie, als Buschrebe kultiviert, im kargen Parco del Sulcis zu absoluter Hochform auf.

Degustationsnotiz:

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:	Cantina Santadi
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5%
Rebsorte(n):	12% Carignano (Carignan)
Artikelnummer:	0650322

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Rocca Rubia

Carignano del Sulcis Riserva DOC
Cantina Santadi

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	12% Carignano (Carignan)
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.