



## 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.

### **Aromenprofil:**

### **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.

### **Temperatur:**

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

**Herkunftsland:** Italien

**Produzent:** Argiolas

**Ausbau:** 12 Monate in Grossholz

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 15.5%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2027

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

**Artikelnummer:** 1193422

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Senes

Cannonau di Sardegna DOC Riserva  
Argiolas

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Ratings:</b>	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>	15.5%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.