



Grotta Rossa

Carignano del Sulcis DOC, Cantina Santadi

Italienische Herkunft und sardischer Charakter

Beschreibung:

Von kleinen Buschreben stammen die Trauben für diesen Carignano del Sulcis, welche nach ihrer Ernte in Zementtanks gären und reifen durften. Zement ist minimal luftdurchlässig, was für eine Mikrooxidation und somit facettenreiche Aromen sorgt. Der klassische Charakter des Weines und die geschliffenen Tannine passen hervorragend zu unzähligen italienischen Nudelgerichten mit eher dunklen Sossen, leichtem Wild oder pikantem Geflügel.

Aromenprofil:

Leuchtend dunkles Rubinrot, feinwürziger und intensiver Duft mit viel dunkler Beerenfrucht und orientalischen Gewürzen. Am Gaumen fleischig und dicht gebaut, fruchtfokussiert, mit einem Korb dunkler Beerenfrüchte, weichen Tanninen und niedriger Säure. Kompakt und lang bis in den Nachhall.

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: Cantina Santadi

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2027

Artikelnummer: 1192324

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Grotta Rossa

Carignano del Sulcis DOC
Cantina Santadi

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 17.5/20
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.