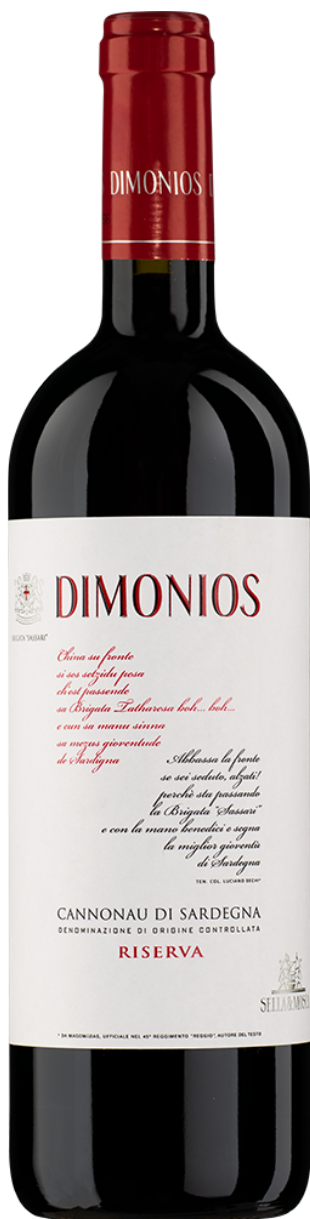




Dimonios

Cannonau di Sardegna DOC Riserva, Sella & Mosca

Würze Sardiniens von Sella & Mosca

Beschreibung:

Das Traubengut dieses reinsortigen Cannonaus stammt aus kleinen, bevorzugten Lagen des Weinguts. Der Dimonios (sardisch für Teufel) wurde in grossen Eichenholzfässern ausgebaut. So ist die Röstaromatik zwar wahrnehmbar, verdeckt aber nie die wunderbar charakteristische Frucht der Rebsorte. Typisch neben den kräftigen Fruchtaromen ist auch die charakteristische Würze Sardiniens, die an Rosmarin, Myrte und Thymian erinnert.

Degustationsnotiz:

Mittleres Rubinrot, granatfarbene Akzente. Eine mediterran anmutende Nase nach viel roter Frucht wie Kirschen und roten Johannisbeeren, blumigen Noten, aber auch Thymian und Karamell. Sehr elegant und präzise am Gaumen, die Fruchtaromen dominieren wiederum, ergänzt durch dezente Toastingnoten nach Vanille und gut gebackenem Brot; nach der Mitte zeigt sich eine passende Frische, welche die Frucht aufs Schönste unterstützt; mineralisch im anhaltenden, Potenzial aufzeigenden Abgang.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland:	Italien
Produzent:	Sella & Mosca
Ausbau:	24 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Rebsorte(n):	100% Cannonau
Artikelnummer:	1015219

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Dimonios

Cannonau di Sardegna DOC Riserva
Sella & Mosca

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Cannonau
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.