



## Marchese di Villamarina

Cabernet Sauvignon Alghero DOC Riserva, Sella & Mosca

Cabernet mit sardischer Seele

### **Beschreibung:**

Der Marchese di Villamarina ist das Aushängeschild von Sella & Mosca in Alghero, im Norden Sardinien. Das Wirtschaftsmagazin Forbes bezeichnet ihn als eine heldenhafte Winzerleistung. Zeit ist ein entscheidender Faktor für die Qualität des Cabernet Sauvignon im Bordeaux-Stil: Er genießt eine 18-monatige Reifung in französischen Barriques und reift weitere 18 Monate in Betontanks.

### **Aromenprofil:**

Granatfarben, zum Rand hin aufhellend. Eine rotfruchtig geprägte Nase, ergänzt durch pfeffrige Noten, etwas Unterholz und Vanille. Am Gaumen sehr dynamisch und kraftvoll, Pflaumen und Brombeeren, aber auch Karamell und eine mundfüllende Aromatik, die Noten von Wildleder und Mokka offenbart, sehr straffe und reife Gerbstoffe, lange haften bleibendes Finale.

### **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.

### **Temperatur:**

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

**Herkunftsland:** Italien

**Produzent:** Sella & Mosca

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.5%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2029

**Rebsorte(n):** Cabernet Sauvignon

**Artikelnummer:** 1374311

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Marchese di Villamarina

Cabernet Sauvignon Alghero DOC Riserva  
Sella & Mosca

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Ratings:</b>	James Suckling 91/100, Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	Cabernet Sauvignon
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2029
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.