



Le Arenarie

Cannonau di Sardegna DOC Riserva, Sella & Mosca

Cannonau mit Sardinien Würze und Wärme

Beschreibung:

Die zwei Piemontesen Emilio Sella und Edgardo Mosca erkannten um 1900 das für den Weinbau perfekte Klima Sardinien. Heute ist Sella & Mosca der Vorzeigebetrieb der Mittelmeerinsel und wird für seine wegweisende, innovative Arbeitsweise gelobt. Le Arenarie bringt die mediterrane Wärme, die typische Garrigue-Würze der Insel und einen Hauch Vanille in Einklang.

Aromenprofil:

Rubinfarben, granatrote Reflexe. Eine sehr vinöse Nase, die viel rote Frucht, etwas Würze und einige Veilchennoten sowie den Duft von Rosenblättern offenbart. Sehr samtig und fruchtbetont am Gaumen, eine ausgezeichnete Sortentypizität zeigend, samtige Tannine und eine passende Frische, nicht nachlassend in der rotfruchtigen Aromatik; ausgezeichnete Länge mit mineralischen Akzenten.

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:	Sella & Mosca
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	100% Cannonau
Artikelnummer:	1378120

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Le Arenarie

Cannonau di Sardegna DOC Riserva
Sella & Mosca

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Cannonau
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.