



2015 Kanai

Carignano del Sulcis Riserva DOC, Cantine Sardus Pater

Über 80-jährige wurzelechte Reben

Degustationsnotiz:

Rubinfarben, granatrote Nuancen. Prächtige rotfruchtige Aromen nach Pflaumen und Preiselbeeren, dahinter würzige Noten, auch etwas Mokka und Blütenhonig. Am Gaumen viel sardische Typizität zeigend, sehr kraftvoll und explosiv, dann auch Aromen nach Tarte Tatin und einem Hauch Tabak, schliesslich ein Hauch Thymian; sehr weiche Tannine, konzentriert und kraftvoll; langanhaltender Finish.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:	Italien
Region:	Sardinien
Produzent:	Sardus Pater
Bewertung(en):	Score 18/20
Ausbau:	12 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Rebsorte(n):	100% Carignano (Carignan)
Artikelnummer:	0682515

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Kanai

Carignano del Sulcis Riserva DOC
Cantine Sardus Pater

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Carignano (Carignan)
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	15.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.