



## 2020 Antigua

Monica di Sardegna DOC, Cantina Santadi

Stoffig, intensiv duftend mit einem runden, saftigen Finale

### **Beschreibung:**

Die beiden traditionellen Rebsorten Monica und Carignano fließen in den Antigua DOC ein und werden dort gekonnt assembliert und zu einer äusserst gelungenen Cuvée verschmolzen. Die rubinrote Farbe und die fruchtigen Nuancen von Brombeere, Heidelbeere sowie die weichen Tannine machen einfach Spass. Die Cantina di Santadi gilt als eine der genossenschaftlichen Kellereien Sardinien, die für kompromisslose Qualität stehen - das kann man in diesem Wein spüren.

### **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.

### **Servierempfehlung:**

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Sardinien
<b>Produzent:</b>	Cantina Santadi
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2027
<b>Artikelnummer:</b>	1192220

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Antigua**

Monica di Sardegna DOC  
Cantina Santadi

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2027
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.