

”Cagnulari” Alghero D.O.C. Cantina Santa Maria La Palma



Jahrgang:

Herkunft: Sardinien/Italien

Produzent: Cantine Santa Maria-La Palma

Traubensorte: Cagnulari (Graciano)

Vinifikation: Temperaturkontrollierte Gärung im Edeltank.

Farbe: Rubinrot mit violetten Reflexen

Aroma: Bouquet von reifen dunklen Beeren. Finessenreich und feinwürzig mit delikaten Noten nach Lakritze und Waldbeeren.

Charakter: Im Gaumen elegant und weich mit einem vollmundigen Körper. Weicher verführerischer Geschmack nach Kirschen und Fruchtmarmelade. Ein richtiger Trinkgenuss mit einem langen Abgang.

Passt zu: Vorspeisen mit Wurstwaren, rotem und gegrilltem Fleisch, Lamm, Wild, Risotto, mediterraner Küche und reifen Käsesorten.

Ausschanktemperatur: 18° Grad

Lagerfähigkeit: 4-7 Jahre