

”Cannonau Riserva” D.O.C. Cantina Santa Maria La Palma



Jahrgang:

Herkunft: Sardinien/Italien

Produzent: Cantina Santa Maria-La Palma

Traubensorte: Cannonau

Vinifikation: Temperaturkontrollierte Gärung im Edeltank, danach leichter Barriques-Ausbau.

Farbe: Rubinrot mit violetten Reflexen

Aroma: Intensive Noten nach reifen Beeren. Harmonisch, samtig, weich mit filigranen und edlen Würznoten.

Charakter: Im Gaumen ausgewogen, elegant und feinfruchtig. Der vollmundige Körper mit einem Hauch Vanille und die feinen, würzigen Röstaromen machen diesen Cannonau zu einem wunderbaren Trinkspass.

Passt zu: Vorspeisen mit Wurstwaren, rotem und gegrilltem Fleisch, Lamm, Wild, mediterraner Küche, herzhaften Pastagerichten, Risotto, Ossobucco und reifen Käsesorten oder sardischen Schafskäse.

Ausschanktemperatur: 18° Grad

Lagerfähigkeit: 3-9 Jahre