



2007 Insula

Monica di Sardegna DOC Cantine Sardus Pater

Rubin, mit violetten Reflexen, leicht aufgehellter Rand. Heidelbeeren und Preiselbeeren in der ausgeprägten Nase, Edelholznoten. Kräftiger Gaumen mit schwarzer Beerenfrucht, charakteristisch von einer leicht erdigen Note unterlegt, gute Tanningualität und saftig, ansprechende Länge.

Bewertung: Score 16/20

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

Lagerfähigkeit: Jetzt bis 2013

Traubensorte(n): Monica di Sardegna

Alkoholgehalt: 13.5%

Herkunftsland: Italien

Region: Inseln

Winzer: Cantine Sardus Pater

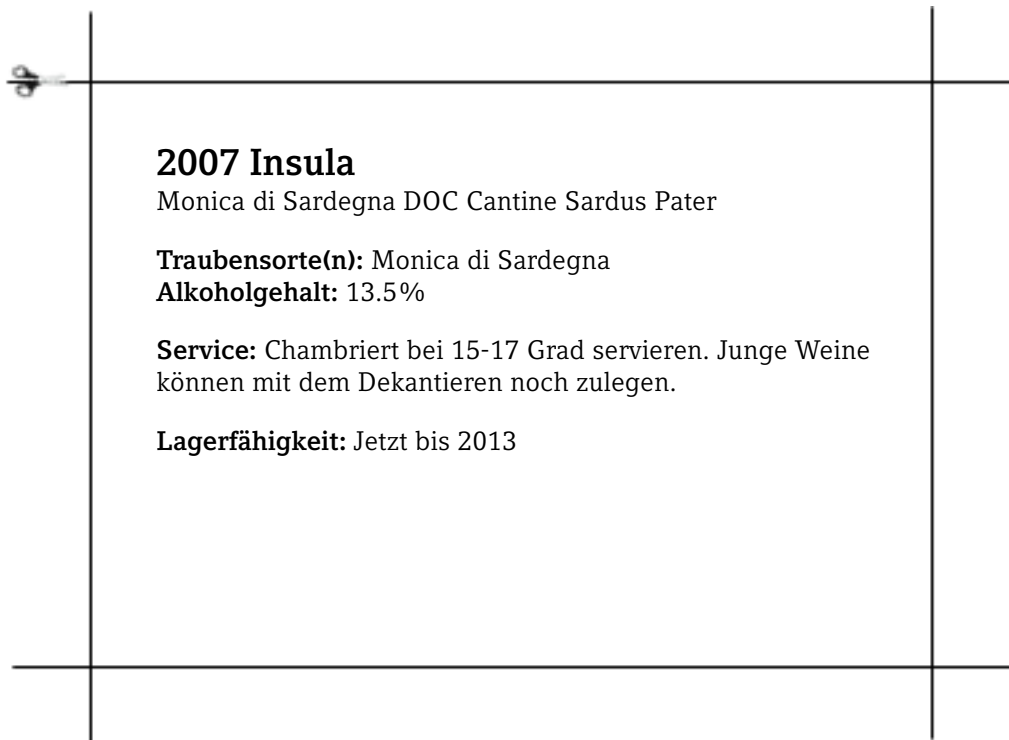
Weintyp: Kräftige Rotweine

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.

Einsteckkarte für Weinregalclips

Grösse: A7 74x105

Beim Kauf unserer Weinregalclips können Sie diese Karten einfach ausdrucken, ausschneiden und einstecken. Das schafft Übersicht in Ihrem Weinkeller



2007 Insula
Monica di Sardegna DOC Cantine Sardus Pater

Traubensorte(n): Monica di Sardegna
Alkoholgehalt: 13.5%

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

Lagerfähigkeit: Jetzt bis 2013