



## 2006 Malandrina

Matera Moro DOC Masseria Cardillo

Sehr intensives Rubinrot, granatfarbene Reflexe. Offenes, reiffruchtiges Bouquet schwarzer Kirschen und Pflaumenkompott, ergänzt von einer Spur exotischer Gewürze, Curry, etwas Edelhölzer auch und schwarze Schokolade. Fester, sehr intensiver Gaumen mit vielen reiffruchtigen Elementen, Melassenoten, unterstützt von einer guten Frische, sehr gut strukturiert und mit eleganten Tanninen bepackt, aromatisch unglaublich lang bleibend; intensives, leicht mineralisches Finale.

**Bewertung:** Score 18/20

**Herstellung:** Der Wein reifte 12 Monate in Barriques aus französischer Eiche.

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

**Lagerfähigkeit:** Jetzt bis 2017

**Traubensorte(n):** Cabernet Sauvignon, Primitivo, Merlot

**Alkoholgehalt:** 14.5%

**Herkunftsland:** Italien

**Region:** Süd

**Winzer:** Masseria Cardillo s.a.r.l.

**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



**2006 Malandrina**  
Matera Moro DOC Masseria Cardillo

**Traubensorte(n):** Cabernet Sauvignon, Primitivo, Merlot  
**Alkoholgehalt:** 14.5%

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

**Lagerfähigkeit:** Jetzt bis 2017