



## Cala Reale

Vermentino di Sardegna DOC, Sella & Mosca

Fruchtiger Vermentino von der Ferieninsel Sardinien

**Beschreibung:**

Der Vermentino ist die Leitrebsorte bei den Weissweinen auf Sardinien. Nur die besten Vermentino Trauben aus der Region Alghero werden für den Cala Reale verwendet. Der Ausbau vom Cala Reale erfolgt auf der Feinhefe.

**Degustationsnotiz:**

Mittleres Gelb, goldene Akzente. Eine faszinierende, sehr typische Vermentino-Nase, die Noten nach Orangenblüten, Pfirsich und Zitronenminze offenbart, auch weisser Pfeffer und eine Spur Eisenkraut. Angenehm weicher Auftakt, abgelöst von einer konzentrierten, crèmeig fliessenden Frucht, nun auch geröstete Mandeln und gelbe Steinfrucht, dahinter ein Hauch Zitronenzeste; elegant und fein texturiert, mittellanges, leicht salziges Finale mit einer überraschenden Komplexität.

**Passt zu:**

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

**Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

**Herkunftsland:** Italien

**Produzent:** Sella & Mosca

**Ausbau:** im Stahltank

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.5%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2028

**Rebsorte(n):** 100% Vermentino

**Artikelnummer:** 1015323

## **Einstekkarte für Weinregalclips**

Größe: A7 74x105

### **Cala Reale**

Vermentino di Sardegna DOC  
Sella & Mosca

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Ratings:</b>	Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Vermentino
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2028
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5%
<b>Servier:</b>	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren