



Cannonau Sardegna DOC Naniha

Cannonau Sardegna DOC, Tenute Perda Rubia

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Die noble rote Rebsorte Cannonau ist identisch mit der französischen Grenache Noir (Rhone, Languedoc) und der spanischen Garnacha (Rioja, Priorat). Auf Sardinien ist sie die wichtigste Rotweinsorte. Der Naniha zeigt in der Nase verführerische Aromen von roten Früchten und einem Hauch von sardischer Macchia. Am Gaumen finden sich erneut florale Noten und ein gut ausbalanciertes Geschmacksbild. Im Abgang ist der Wein weich, saftig und präzise. Die Reben von Perda Rubia werden biologisch bewirtschaftet.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland: Italien

Produzent: Tenute Perda Rubia

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2028

Rebsorte(n): Cannonau

Artikelnummer: 1366821

Einstekkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cannonau Sardegna DOC Naniha

Cannonau Sardegna DOC
Tenute Perda Rubia

Herkunft: Italien
Rebsorte(n): Cannonau
Trinkreife: Jetzt bis 2028
Alkoholgehalt: 14.0%
Servier: Für den optimalen Genuss von kräftigen
Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur
von 15 bis 17°C.