



Naniha

Cannonau Sardegna DOC, Tenuta 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 Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Italien
Produzent:	Tenuta Perda Rubia
Alkoholgehalt:	14.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	Cannonau
Artikelnummer:	1366821

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Naniha

Cannonau Sardegna DOC
Tenuta Perda Rubia

Herkunft:	Italien
Rebsorte(n):	Cannonau
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.