



Marchese di Villamarina

Cabernet Sauvignon Alghero DOC Riserva, Sella & Mosca

Cabernet mit sardischer Seele

Beschreibung:

Der Marchese di Villamarina ist das Aushängeschild von Sella & Mosca in Alghero, im Norden Sardiniens. Das Wirtschaftsmagazin Forbes bezeichnet ihn als eine heldenhafte Winzerleistung. Zeit ist ein entscheidender Faktor für die Qualität des Cabernet Sauvignon im Bordeaux-Stil: Er genießt eine 18-monatige Reifung in französischen Barriques und reift weitere 18 Monate in Betontanks.

Degustationsnotiz:

Rubinrot, mit deutlich granatroten Akzenten. Eine rotfruchtig geprägte Nase, die sich nach und nach im Glas aufbaut: Pflaumen, schwarze Kirschen und etwas Cassis, ergänzt durch pfeffrige Noten, Tabak und Vanille. Am Gaumen sehr dynamisch und samtig, eine ausgezeichnete balancierte Frucht, aber auch Caramel und eine mundfüllende Aromatik, die Noten von Wildleder und Mocca offenbart, sehr straffe und reife Gerbstoffe, lange haften bleibendes, charaktervolles Finale.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland: Italien

Produzent: Sella & Mosca

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2028

Rebsorte(n): 100% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 1374310

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Marchese di Villamarina

Cabernet Sauvignon Alghero DOC Riserva
Sella & Mosca

Herkunft:	Italien
Ratings:	Wine Enthusiast 93/100, BIBENDA - Fondazione Italiana Sommelier 5/5, Doctor Wine 92/100, Gambero Rosso 2/3, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.