



2014 Kanai

Carignano del Sulcis Riserva DOC, Cantine Sardus Pater

Über 80-jährige wurzelechte Reben

Degustationsnotiz:

Intensives Rubin, granatrote Akzente. Eine ausdrucksstarke, rotfruchtig geprägte Nase, Pflaumen, Preiselbeerkonfitüre und ein Hauch Kirschlikör sind auszumachen, auch eine dezente Würze, gut gebackenes Ruchbrot. Explosiver Auftakt, abgelöst von einer wärmenden Gaumenaromatik, gekonnt strukturiert und dicht gewoben, samtene Tannine; einige Edelholznoten führen in den Potenzial aufzeigenden Finish. Ein grossartig gelungener Jahrgang 2014.

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
Region:	Sardinien
Produzent:	Sardus Pater
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Ausbau:	12 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2024
Rebsorte(n):	100% Carignano (Carignan)
Artikelnummer:	0682514

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Kanai

Carignano del Sulcis Riserva DOC
Cantine Sardus Pater

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Carignano (Carignan)
Trinkreife:	Jetzt bis 2024
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	15.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.