



2016 Arruga

Carignano del Sulcis, Superiore DOC, Cantine Sardus Pater

Geniessreich aus Sardinien

Beschreibung:

Mittlerweile sind die wurzelechten Carignano-Reben, die die Basis dieses grossen Rotweins bilden, über 80 Jahre alt. Der Rebberg ist direkt am Meer gelegen auf der verträumten Halbinsel Sant' Antioco. Sardinien's Weine sind unter Geniessern oft noch unbekannt: Ein Grund mehr, die Finesse und Kraft Sardinien's mit dem Arruga zu entdecken.

Degustationsnotiz:

Rubinrot mit deutlich granatroten Akzenten, etwas aufgehellt zum Rand hin. Eine ausgesprochen facettenreiche, gut entwickelte Nase, die an Blaubeeren und Preiselbeeren erinnert, dazu gesellen sich Zederholznoten und etwas Lebkuchenwürze, schliesslich auch süss duftende Rosenblätter. Konzentriert und homogen am Gaumen, nebst den köstlichen Fruchtaromen auch eine deutliche Würze, ein straffer und komplexer Wein mit viel sardischem Charakter, abgerundet durch Noten von Thymian und Rosmarin; die angenehme Säure balanciert die Struktur gut aus; balsamische Noten führen ins anhaltende, Vanillebetonte Finale.

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu Schmorbraten, Lammgigot oder Tagliata. Ebenso hervorragend zu Rehragout, Rindsbraten mit Pilzen und reifem Pecorino.

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):	Falstaff 92/100, Score 18/20
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	100% Carignano (Carignan)
Artikelnummer:	0113116

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Arruga

Carignano del Sulcis
Superiore DOC
Cantine Sardus Pater

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Falstaff 92/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Carignano (Carignan)
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.