



## 2021 Dimonios

Cannonau di Sardegna DOC Riserva, Sella & Mosca

Ein teuflisch guter Cannonau

### Beschreibung:

Der Dimonios ist eine wirklich teuflisch gute Cannonau-Riserva vom Prestige-Weingut Sella & Mosca. Der Wein wurde in grossen Eichenholzfässern ausgebaut, sodass die Röstaromatik zwar präsent ist, aber nie die charakteristische Frucht überdeckt. Ausgeprägte Würze, die an die sardische Macchia mit Rosmarin, Myrte und Thymian erinnert, verleiht diesem Cannonau äusserst viel mediterrane Persönlichkeit.

### Degustationsnotiz:

Purpurrot, leicht aufgehellter Rand. Preiselbeeren, Himberen, Unterholz und etwas Wildleder in der präsenten Nase. Weicher Auftakt, abgelöst von einer mediterranen, vorwiegend rotfruchtigen Note, Kirschen und Hagebuttengelée, einige Wildkräuter, sanftes Vanille und Caramelnoten, sehr intensiv und mit feinkörnigen Tanninen unterlegt; ein Potenzial versprechendes 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Sardinien
<b>Produzent:</b>	Sella & Mosca
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Ausbau:</b>	24 Monate in Grossholz
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2034
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Cannonau
<b>Artikelnummer:</b>	1015221

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Dimonios**

Cannonau di Sardegna DOC Riserva  
Sella & Mosca

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Cannonau
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2034
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	24 Monate in Grossholz
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.