



2014 Terre Brune

Carignano del Sulcis Superiore DOC, Cantina Santadi

Vom Erfinder der Supertuscans kreiert

Beschreibung:

Das Zeug zu einem ganz großen Klassiker der Weinwelt: dieser sardische Spitzenwein aus der renommierten Kellerei Cantina di Santadi ist ein komplexer und eleganter Vertreter seiner Art. Dunkle rote Fruchtaromen von Brombeere und Kirsch, Vanille und milde Röstaromatik machen viel Freude. Kaffeenoten und pikante Würze verleihen dem Wein Tiefe und Struktur. Tolle Länge!

Degustationsnotiz:

Fulminanter dunkel-, rubinroter Wein; tiefgründiges eindringliches Bukett, wo man neben reifen Waldfrüchten, Thymian und Lakritze erlesene Würz- und Röstnoten spürt. Warm und voll ist der konzentrierte, umhüllende und kräftige Geschmack mit seiner immensen Aromapersistenz; am Gaumen kräftig gebaut, extraktreich, saftige Säure, rundes weiches Tannin; Anflug von Kokos mit langen Abgang; ein konzentrierter opulenter Wein mit Schmelz.

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:	Cantina Santadi
Bewertung(en):	Score 19/20
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	Carignano (Carignan)
Artikelnummer:	0685514

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Terre Brune

Carignano del Sulcis Superiore DOC
Cantina Santadi

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 19/20
Rebsorte(n):	Carignano (Carignan)
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.