



2013 Insula

Monica di Sardegna DOC, Cantine Sardus Pater

Degustationsnotiz:

Leuchtendes Rubinrot. Schwarzbeeriges Bouquet mit leicht erdigen Noten, ergänzt durch eine feine Würze und einigen Edelholznoten. Viel rote und schwarze Beerenfrucht im ausgeglichenen Gaumen, Preiselbeeren, Himbeeren und Heidelbeeren, ein wahres Fruchtpaket; die Tannine sind wunderbar reif und hervorragend integriert; leicht pfeffrige Noten führen ins temperamentvolle, leicht frische Finale.

Passt zu:

Besonders passend zu Gerichten mit dunklem Fleisch wie Schweinsfilet, Tatar, Rindsragout oder Lammracks. Spannend auch zu Grillspiesen, Branzino vom Grill, Coniglio, Fegato und Eintöpfen.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Italien
Region:	Sardinien
Produzent:	Cantine Sardus Pater
Bewertung(en):	Score 17/20
Herstellung:	6 Monate in Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Traubensorte(n):	100% Monica di Sardegna
Originalgebinde:	6er-Karton
Artikelnummer:	0682613075C6100

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Insula

Monica di Sardegna DOC
Cantine Sardus Pater

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 17/20
Traubensorte(en):	100% Monica di Sardegna
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Herstellung:	6 Monate in Stahltank
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.