



2014 Arruga

Carignano del Sulcis, Superiore DOC, Cantine Sardus Pater

Geniestreich aus Sardinien

Beschreibung:

Weine aus Sardinien sind mein absoluter Geheimtipp. Der Arruga stammt aus einem Rebberg mit über 80 Jahre alten Carignano-Reben, der sich in traumhafter Lage auf der Halbinsel Sant'Antioco befindet. Ein mediterraner Lieblingswein, der nicht nur Kraft sondern auch viel Finesse besitzt und zeigt, was in Sardinien alles möglich ist

Degustationsnotiz:

Rubinrote Robe, granatfarbene Nuancen. Rotfruchtig geprägtes Bouquet nach Preiselbeeren und Himbeeren, auch eine deutliche Würze zeigend, schliesslich sanfte Edelholznoten und Caramel. Weicher Auftakt, abgelöst von einer facettenreichen Geschmacksaromatik, die sich rasch am Gaumen ausbreitet, nun auch Pflaumen und Kirschfrucht; die Gerbstoffe sind äusserst fein und perfekt eingebettet; viel sardischer Charakter im anhaltenden Abgang.

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):

James Suckling 93/100, Mundus Vini Silber, Score 18/20

Ausbau:

16 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

15.0 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2026

Rebsorte(n):

100% Carignano (Carignan)

Artikelnummer:

0113114

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Arruga

Carignano del Sulcis
Superiore DOC
Cantine Sardus Pater

Herkunft: Italien
Bewertung(en): James Suckling 93/100, Mundus Vini Silber,
Score 18/20
Rebsorte(n): 100% Carignano (Carignan)
Trinkreife: Jetzt bis 2026
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 16 Monate im 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.