



2009 Arruga

Carignano del Sulcis, Superiore DOC, Cantine Sardus Pater

Tre bicchieri für den 2009er Arruga

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:

Rubinrote Robe, granatfarbene Nuancen. Rotfruchtig geprägte Nase nach Preiselbeeren und Himbeeren, auch eine deutliche Würze zeigend, schliesslich sanfte Edelholznoten. Weicher Auftakt, abgelöst von einer facettenreichen Geschmacksaromatik, die sich rasch am Gaumen ausbreitet, nun auch Pflaumen und viel 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:	Cantine Sardus Pater
Bewertung(en):	Gambero Rosso 3/3, Score 18/20
Herstellung:	12 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2021
Traubensorte(n):	100% Carignano (Carignan)
Originalgebinde:	6er-Holzbox
Artikelnummer:	0113109075B6100

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Arruga

Carignano del Sulcis
Superiore DOC
Cantine Sardus Pater

Herkunft: Italien
Bewertung(en): Gambero Rosso 3/3, Score 18/20
Traubensorte(en): 100% Carignano (Carignan)
Trinkreife: Jetzt bis 2021
Weinbau: Traditionell
Herstellung: 12 Monate in 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.