



## 2014 Kanai

Carignano del Sulcis Riserva DOC, Cantine Sardus Pater

Über 80-jährige wurzelechte Reben

### Nota di degustazione:

Intensives Rubin, granatrote Akzente. Eine ausdrucksstarke, rotfruchtig geprägte Nase, Pflaumen, Preiselbeerkonfitüre und ein Hauch Kirschlikör sind auszumachen, auch eine dezente Würze, gut gebackenes Ruchbrot. Explosiver Auftakt, abgelöst von einer wärmenden Gaumenaromatik, gekonnt strukturiert und dicht gewoben, samtene Tannine; einige Edelholznoten führen in den Potenzial aufzeigenden Finish. Ein grossartig gelungener Jahrgang 2014.

#### Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine:ItaliaRegione:SardegnaProduttore:Sardus PaterValutazioni:Score 18.5/20

Vinificazione: 12 Monate in Barrique

Viticoltura: Tradizionale
Gradazione alcolica: 15.0 %
Maturità: Jetzt bis 2024

Varietà d'uva: 100% Carignano (Carignan)

Numero di articolo: 0682514



# **Inserto per clip portabottiglie** Dimensione: A7 74x105

#### Kanai

Carignano del Sulcis Riserva DOC Cantine Sardus Pater

Origine: Italia

Score 18.5/20 Valutazioni:

100% Carignano (Carignan) Varietà d'uva:

15.0 %

Jetzt bis 2024 Maturità: Viticoltura: Tradizionale

Vinificazione: 12 Monate in Barrique

Gradazione

alcolica:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Servizio:

Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll

oder nicht.