



2010 Kanai

Carignano del Sulcis Riserva DOC, Cantine Sardus Pater

Über 80-jährige wurzelechte Reben

Descrizione del vino:

Der Kanai zählt seit Langem zu den beliebtesten Klassikern in unserem Italien-Sortiment.

Nota di degustazione:

Granatfarben, zum Rand hin leicht aufhellend. Rote Johannisbeeren, Himbeeren und Blütenhonig-Noten im schönen Wechselspiel mit eleganten Edelholznoten, ergänzt durch einige pfeffrige Noten. Sanfter Auftakt, der sich nach und nach intensiviert, rotbeerig geprägt, an Cranberries und Kirschen erinnernd; von guter Struktur und saftigen, samtigen Gerbstoffen; druckvoll und äusserst aromatisch bis ins charaktervolle Finale, das von Tabaknoten und sanften Rauchnoten begleitet ist.

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: | Italia |
| Regione: | Sardegna |
| Produttore: | Sardus Pater |
| Valutazioni: | Score 18/20 |
| Vinificazione: | 12 Monate in Barrique |
| Viticultura: | Tradizionale |
| Gradazione alcolica: | 13.5 % |
| Maturità: | Jetzt trinkreif |
| Varietà d'uva: | 100% Carignano (Carignan) |
| Numero di articolo: | 0682510 |

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Kanai

Carignano del Sulcis Riserva DOC
Cantine Sardus Pater

| | |
|-----------------------------|---|
| Origine: | Italia |
| Valutazioni: | Score 18/20 |
| Varietà d'uva: | 100% Carignano (Carignan) |
| Maturità: | Jetzt trinkreif |
| Viticultura: | Tradizionale |
| Vinificazione: | 12 Monate in Barrique |
| Gradazione alcolica: | 13.5 % |
| Servizio: | Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht. |