



2012 Insula

Monica di Sardegna DOC, Cantine Sardus Pater

Monica, die schmeichlerische Sardin

Nota di degustazione:

Rubinrote Farbe von guter Intensität. Köstliche rote Kirschen und Preiselbeeren im offenen Bukett, ergänzt durch eine mediterrane Würze. Wiederum von viel roter Frucht geprägtes Gaumenbild, nun auch kleine, reife Erdbeeren, etwas Pfefferwürze und zimtige Noten; insgesamt sehr harmonisch und von einer saftigen Frische unterlegt, mittlere Abgangslänge.

Abbinamenti:

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

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Sardegna
Produttore:	Sardus Pater
Valutazioni:	Score 17/20
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2018
Varietà d'uva:	100% Monica di Sardegna
Numero di articolo:	0682612

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Insula

Monica di Sardegna DOC
Cantine Sardus Pater

Origine:	Italia
Valutazioni:	Score 17/20
Varietà d'uva:	100% Monica di Sardegna
Maturità:	Jetzt bis 2018
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.