



2008 Arruga

Carignano del Sulcis, Superiore DOC, Cantine Sardus Pater

Geniesticch aus Sardinien

Descrizione del vino:

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.

Nota di degustazione:

Rubinrot, granatrote Akzente. Komplexe, gut entwickelte Nase nach schwarzem Holunder und reifen Zwetschgen, dazu gesellen sich Zederholznoten und etwas Würze. Dicht und homogen am Gaumen, nebst den schwarzbeerigen Noten auch eine deutliche Mineralität, ein straffer und komplexer Wein; die angenehme Säure verleiht dem Arruga Frische und balanciert die Struktur gut aus; balsamische Noten führen ins anhaltende Finale.

Abbinamenti:

Wir empfehlen diesen Wein zu Schmorbraten, Lammgigot oder Tagliata. Ebenso hervorragend zu Rehragout, Rindsbraten mit Pilzen und reifem Pecorino.

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 18,5/20
Vinificazione:	12 Monate in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2020
Varietà d'uva:	100% Carignano (Carignan)
Numero di articolo:	0113108

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Arruga

Carignano del Sulcis
Superiore DOC
Cantine Sardus Pater

Origine:	Italia
Valutazioni:	Score 18,5/20
Varietà d'uva:	100% Carignano (Carignan)
Maturità:	Jetzt bis 2020
Viticoltura:	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.