

## 2020 Cannonau di Sardegna Riserva

**DOC, Tenuta Asinara**



<b>Typ</b>	Rotweine
<b>Herkunft</b>	Italien, Sardegna
<b>Produzent</b>	Tenuta Asinara
<b>Qualitätsstufe</b>	DOC
<b>Ausschanktemperatur</b>	18-20°C
<b>Trinkreife</b>	ca 8-10 Jahre
<b>Traubensorten</b>	Cannonau
<b>Grösse</b>	75 cl
<b>Artikelnummer</b>	35160234

### **Bemerkungen**

Für diesen Spitzen-Cannonau werden, in einem ersten Durchgang durch die Rebberge, die perfektesten Trauben geerntet. Nach der sanften Pressung findet die Gärung in temperaturgesteuerten Inox Behältern statt. Um im Wein alle Geschmackstoffe und Tannine optimal zu erhalten, wird der Jung-Wein für ca. 15 Tage sporadisch auf der Maische bewegt. Der Ausbau des Weines erfolgt anschliessend während 24 Monaten in französischen Barriques. Nach dem Abfüllen reift der Cannonau Riserva noch einige Monate im klimatisierten Keller. Im Glas zeigt dieser aussergewöhnliche Tropfen eine bestechend rubinrote Farbe mit granatroten Reflexen. In der Nase verblüffen seine Würzigkeit, sowie die ausdrucksvollen und dezenten Röstnoten. Am Gaumen dicht und vollmundig, jedoch harmonisch und samtig zugleich. Aromen von dunklen Beeren, schwarzer Schokolade und süsse Vanillenoten werden wahrgenommen. Dezente aber spürbare und süssliche Gerbstoffe begeistern. Der Abgang ist erhaben und langanhaltend und findet fast kein Ende.

### **Passt zu**

Pastagerichten, Reifem Käse, Rotem Fleisch

