ROTWEINE

Primo Scuro Cannonau di Sardegna DOC 75 cl



75 cl | IT - Sardinien - 2023 | Cantina Mesa

Rubinrot im Glas. In der Nase reife rote Früchte und Beeren, dazu Veilchen. Am Gaumen zeigt sich der Cannonau vollmundig und klar, mit saftigem Fruchtkern, moderater Säure und weichen, gut eingebundenen Tanninen. Der Abgang wirkt warm und persistent, ohne schwer zu werden. Die Trauben werden Ende September bis Anfang Oktober gelesen, eine Woche bei 24-26°C mazeriert und im Edelstahltank vergoren und ausgebaut.

Traubensorte	Cannonau
Herkunft	Sardinien
Produzent	Cantina Mesa
Vinifikation	Lese Ende September bis Anfang Oktober Mazeration ca. 1 Woche bei 24-26°C Gärung im Edelstahltank, Ausbau im Edelstahltank.
Charakter	Rubinrot im Glas. In der Nase reife rote Früchte und Beeren, dazu Veilchen. Am Gaumen zeigt sich der Cannonau vollmundig und klar, mit saftigem Fruchtkern, moderater Säure und weichen, gut eingebundenen Tanninen. Der Abgang wirkt warm und persistent, ohne schwer zu werden. Die Trauben werden Ende September bis Anfang Oktober gelesen, eine Woche bei 24-26°C mazeriert und im Edelstahltank vergoren und ausgebaut.
Passt zu	Wurstwaren, Gegrilltes Fleisch, Halbweicher Käse, Mittelreifer Käse
Trinkempfehlung	Jetzt bis 2028 geniessen, 16-18°C
Artikel Nr.	06511/23
Inhalt	75 cl
Jahrgang	2023
Weintyp	Rotweine