



Buio Carignano del Sulcis DOC

75 cl














75 cl

 IT - Sardinien - 2023

 Cantina Mesa

Leuchtendes Rubinrot. In der Nase reife rote Beeren, Kirsche, mediterrane Kräuter der Macchia, etwas Pfeffer und warme Gewürze. Am Gaumen saftig und fleischig, mit frischer, salziger Mineralität und klarer Frucht. Kräftige, aber nicht aggressive Tannine geben Struktur, der Abgang bleibt würzig-balsamisch und animierend. Aus Carignano von den windgeprägten Lagen im Sulcis. Ideal als strukturierter Alltagsrotwein zu herzhaften Gerichten.

	Traubensorte	Carignano
	Herkunft	Sardinien
	Produzent	Cantina Mesa
	Vinifikation	Maischegärung 9-12 Tage bei ca. 26°C anschliessend Reifezeit von mindestens 6 Monaten im Edeltank.
	Charakter	Leuchtendes Rubinrot. In der Nase reife rote Beeren, Kirsche, mediterrane Kräuter der Macchia, etwas Pfeffer und warme Gewürze. Am Gaumen saftig und fleischig, mit frischer, salziger Mineralität und klarer Frucht. Kräftige, aber nicht aggressive Tannine geben Struktur, der Abgang bleibt würzig-balsamisch und animierend. Aus Carignano von den windgeprägten Lagen im Sulcis. Ideal als strukturierter Alltagsrotwein zu herzhaften Gerichten.
	Passt zu	Pasta mit kräftigen Saucen, Thunfisch, Rotes Fleisch vom Grill, Federwild, Pecorino
	Trinkempfehlung	Jetzt bis 2030 geniessen, 16-18°C
	Artikel Nr.	06513/23
	Inhalt	75 cl
	Jahrgang	2023
	Weintyp	Rotweine