

Italien - Sardegna

Donosu Cannonau di Sardegna DOC

Cantina Tani

Bereits das einladende Bouquet lässt auf einen Klassiker aus Sardinien schliessen! Frische, dunkle Früchte wie Zwetschgen wechseln sich mit Aromen von gedörrte Pflaumen, Rosinen sowie Feigen ab. Der rassige Auftakt geht über in die Vielfalt der mediterranen Wildnis: Rosmarin, Thymian und Akazie stehen in Harmonie mit rauchigen Noten von Tabak und Lakritz. Die präsenten Tannine sind gut eingebettet und runden diese wilden Aromen ab. Auch im Abgang lebt dieser Cannonau seine Rassigkeit mit seiner spannenden Würze und trägt zu einem nachhaltigen Trinkerlebnis bei.



Rebsorte: Cannonau



Weinausbau: Im Edelstahltank ausgebaut



Passt gut zu: Trockenfleisch, Eintopfgerichte, Kaninchenragout, Grilladen, Ragout/Voessen, Berg-/Alpkäse, Pecorino



Aroma: Zwetschge, Feige, Dörripflaume, Rosinen, Akazie, Thymian, Rosmarin, Lakritz, Tabak



Genussreife: 2 bis 5 Jahre



Alkoholgehalt: 14.5 % Vol.



Trinktemperatur: 12 bis 15° C



Einheit: 75 cl