

# Italien - Sardegna

## Serranu Isola dei Nuraghi IGT

### Cantina Tani



Ein charaktvoller Wein kündigt sich bereits im Bouquet an! Intensive Beerenaromatik nach schwarzer Johannisbeere und Lakritze stehen in einem Wechselspiel mit rauchigen Noten wie Teer, Zedernholz und Leder. Samtig im Auftakt, entfaltet sich dieses Cuvée rasch in eine schier unendliche Fülle mit Röstaromen wie Kaffee, Mokka und Karamell, die unterlegt sind mit erdigen Noten von Waldboden und balsamischen Anklängen. Mächtige Tannine unterstreichen die Struktur und die Textur dieses charaktvollen Sarden. Im Abgang entfalten sich feine, süssliche Schokoladentöne die noch lange im Gaumen nachklingen.



Rebsorten: Cannonau, Merlot, Muristello



Weinausbau: Während 12 Monaten im grossen Eichenfass von 1000 Litern ausgebaut



Passt gut zu: Speck, Pilzragout, Kalbssteak, Lamm, Ravioli mit Kräuterfüllung, Federwild



Aroma: Schwarze Johannisbeere, Lakritz, Karamell, Kaffee / Mokka, Schokolade, Teer, Zedernholz, Waldboden



Genussreife: 3 bis 8 Jahre



Alkoholgehalt: 13.5 % Vol.



Trinktemperatur: 16 bis 18° C



Einheit: 75 cl