



PALMALIAS

SARDEGNA ITALIA



CANNONAU RISERVA

2021

**BEZEICHNUNG UND NAME:**

Palmalias Cannonau di Sardegna Riserva Doc

REBSORTEN:

100% Cannonau.

HERKUNFT:

Die Trauben stammen aus Weinbergen im Süden Sardiniens, und zwar in einem Gebiet, das Sarcidano, Campidano, Marmilla und Barbagia umfasst.

ABGEFÜLLTE FLASCHEN:

20.000

VINIFIKATION:

Nach einer sorgfältigen Auswahl der Trauben erfolgt das Entrappen und anschließend das sanfte Pressen der Beeren. Der Most wird in kleinen Edelstahltanks durch die Zugabe von ausgewählten Hefen vergoren. Wenn die Gärung vollständig abgeschlossen ist, bleibt der Wein noch weitere 10 Tage auf der Maische.

AUSBAU:

Mindestens 15 Monate im Holzfass.

ALTERUNGSPOTENZIAL:

Über 10 Jahre.

AROMEN UND GESCHMACKSNOTEN:

Rubinroter Wein mit granatroten Reflexen. In der Nase drückt er seine Komplexität durch Empfindungen von reifen roten Früchten wie Schwarzkirschsafft und Pflaumenmarmelade aus, sowie Unterholz, blühende rote Blumen, edle Gewürze wie Nelken, Zimt und Anklänge von Heilkräutern. Am Gaumen zeigt er sich wie ein perfekt ausgewogener Rotwein mit einer vollen Struktur und Geschmeidigkeit. Elegante Tannine, die für die Lagerung und Reifung bestens geeignet sind.

SPEISEEMPFEHLUNGEN:

Wurstwaren, mittlere und reife Käsesorten. Hauptgerichte, auch pikant bzw. würzig, Wildgerichte, gegrilltes oder geschmortes rotes Fleisch.

TRINKTEMPERATUR:

14 °C im Sommer, 18 °C im Winter.



Rotwein 750 ml 14%