



PALMALIAS

SARDEGNA ITALIA



CANNONAU

2023



BEZEICHNUNG UND NAME:

Palmalias Cannonau di Sardegna Doc

REBSORTEN:

100% Cannonau.

HERKUNFT:

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

ABGEFÜLLTE FLASCHEN:

60.000

VINIFIKATION:

Auf das Entrappen folgt das Kelnern durch sanftes Pressen der Beeren. Der Most wird in Edelstahltanks durch den Zusatz von ausgewählten Hefen vergoren. Wenn die Gärung vollständig abgeschlossen ist, bleibt der Wein noch weitere 10 Tage auf der Maische.

AUSBAU:

70% Edelstahltank, 30% Holzfass.

ALTERUNGSPOTENZIAL:

Über 5 Jahre.

AROMEN UND GESCHMACKSNOTEN:

Rubinroter Wein mit eleganter Transparenz. In der Nase überwiegen Aromen von Waldfrüchten mit deutlichen Anklängen von frischen Himbeeren und frisch gepflückten Heidelbeeren. Danach zeigen sich harzige und balsamische Noten, die an die Macchia Mediterranea (wilde Mittelmeerlandschaft) Sardinien erinnern, wie Myrte und wilder Olivenbaum. Seidig und tanninreich am Gaumen, mit einem Abgang, der an Rhabarberwurzeln erinnert, mit einer fruchtigen Note von Unterholz.

SPEISEEMPFEHLUNGEN:

Wurst- und Käsesorten, die nicht zu reif sind, aber auch fettreiche Fischarten wie Aal, Meeräsche und Thunfisch.

TRINKTEMPERATUR:

14 °C im Sommer, 18 °C im Winter.



Rotwein 750 ml 14%