



2019 Dimonios

Cannonau di Sardegna DOC Riserva, Sella & Mosca

Würze Sardiniens von Sella & Mosca

Beschreibung:

Das Traubengut dieses reinsortigen Cannonaus stammt aus kleinen, bevorzugten Lagen des Weinguts. Der Dimonios (sardisch für Teufel) wurde in grossen Eichenholzfässern ausgebaut. So ist die Röstaromatik zwar wahrnehmbar, verdeckt aber nie die wunderbar charakteristische Frucht der Rebsorte. Typisch neben den kräftigen Fruchtaromen ist auch die charakteristische Würze Sardiniens, die an Rosmarin, Myrte und Thymian erinnert.

Degustationsnotiz:

Mittleres Rubinrot, granatfarbene Akzente. Eine mediterran anmutende Nase nach viel roter Frucht wie Kirschen und roten Johannisbeeren, blumigen Noten, aber auch Thymian und Caramel. Sehr elegant und präzise am Gaumen, die Fruchtaromen dominieren wiederum, ergänzt durch dezente Toastingnoten nach Vanille und gut gebackenem Brot; nach der Mitte zeigt sich eine passende Frische, welche die Frucht aufs Schönste unterstützt; mineralisch im anhaltenden, Potenzial aufzeigenden Abgang.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:

Italien

Region:

Sardinien

Produzent:

Sella & Mosca

Bewertung(en):

Score 18.5/20

Ausbau:

24 Monate in Grossholz

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

13.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2032

Rebsorte(n):

100% Cannonau

Artikelnummer:

1015219

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Dimonios

Cannonau di Sardegna DOC Riserva
Sella & Mosca

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Cannonau
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.