Foras Cannonau di Sardegna DOC 2020

Wissenswertes

„Foras“ bedeutet im sardischen Dialekt „draußen“. Dieser Cannonau wurde aus Trauben gekeltert, die nicht auf der Insel Sant'Antioco gedeihen, sondern vom sardischen „Festland“ in die Keller von Sardus Pater gelangen.

 Wenn man auf Sardinien von Cannonau spricht, denkt man an Langlebigkeit. Nicht nur dass die autochthone Rebsorte schon über 3000 Jahre alt ist, sondern dass sie auch ein langes Leben verspricht. Der Cannonau gilt als Lebenselixir, weil er einen außergewöhnlich hohen Anteil an Antioxydanten aufweist und damit eine positive Auswirkung auf Herz und Kreislauf ausübt.

Anbaugebiet

Weinberge von Mitgliedern der Kellereigenossenschaft vom sardischen Festland.
 Alter der Weinstöcke: 20 Jahre.

Traubensorte

Cannonau 100%.

Boden

Trachyt-Verwitterung.

Herstellverfahren

Ernte der Cannonau Trauben von Hand Ende September. 10-std. Kaltmazeration mit den Schalen bei einer Temperatur von 8%. Nach der alkoholischen Gärung wird der Rotwein auf der Hefe mit häufiger Batonnage verfeinert. Der Rosso reift wenige Monate im Stahl und anschließend noch 3 Monate auf der Flasche.

Farbe

Intensives Rubinrot.

Bukett

Vielschichtig und komplex, Noten von Blaubeeren und reifen Schwarzeeren.

Geschmack

Vollmundig, warm, weich, süße Tannine, sehr intensiv.

Serviertemperatur

Servieren Sie den Rotwein leicht gekühlt bei 16-18°C.

Lagerung

Der Foras Cannonau di Sardegna kann noch 3-4 Jahre nach der Weinlese reifen.

Serviervorschlag

Der Foras Cannonau di Sardegna DOC passt sehr gut zu kräftigen Speisen wie z.B. gegrilltem oder geröstetem Fleisch, zu Niederwild, gebratenem Fisch und würzigem Käse. Auch ein trockener Rosso zu vielen Pasta-Variationen.

Sonstige Daten:

Art-Nr: 7105
 Flaschen: 9.000

Alkohol: 14,00% Volumen
 Verschluss: Naturkork

Säure: 5,50 g/l
 Anbau: konventionell

Restzucker: 1,00 g/l
 EAN: 8011692000058