

Cagnulari Alghero Rosso DOC 2022

Wissenswertes

Die DOC Alghero ist ein kleines Gebiet im Nordwesten der Insel. Hier wächst neben dem Cannonau die äußerst seltene Rebsorte Cagnulari. Vermutlich stammt sie aus Spanien; ca. 80 Synonyme (am bekanntesten "Graciano") bezeugen das hohe Alter. Die einheimische Rebsorte Sardinien wurde bisher fast ausschließlich für den lokalen Verbrauch verkauft oder als Blend vinifiziert. Erst in letzter Zeit engagieren sich Produzenten, um das Aussterben der Cagnulari Rebe zu verhindern. Sie keltern die Rebsorte auch zu 100%. Das Ergebnis kann sich sehen lassen, wie der Cagnulari Alghero Rosso DOC von Santa Maria La Palma beweist.

Anbaugebiet

Weinberge der Kellerei Santa Maria La Palma in der Nähe von Alghero auf Sardinien.

Traubensorte

Cagnulari 100%.

Boden

Kalkhaltiger Boden der Villa Assunta, besonders geeignet für die Rebsorte Cagnulari.

Herstellverfahren

Sorgfältige Lese der Cagnulari Reben per Hand und lange Mazerationszeit. Gärung des Rotweins mit ausgewählter Zuchtheefe, Verfeinerungszeit des Cagnulari Alghero Rosso DOC im Stahltank, dann lange Reifezeit in der Flasche.

Farbe

Tiefes Rubinrot mit Tendenz zu Violett.

Bukett

Intensiv, geschmeidig und charakteristisch. Mit Duft von Lakritze und Waldbeeren.

Geschmack

Voll, weich, intensiv und nachhaltig. Mit ausgeprägten Beerenmarmelade- und Kirschtönen.

Serviertemperatur

Servieren Sie den Rotwein bei 18-20°C.

Lagerung

Der Cagnulari Alghero Rosso DOC kann noch 3-4 Jahre nach der Weinlese reifen.

Serviovorschlag

Wir empfehlen den Cagnulari Alghero Rosso DOC zu mittelreifem Käse, zu Risotto. Aber auch ein Rotwein zu gekochtem und gebratenem Fleisch.



Sonstige Daten:

Art-Nr: 7409
Flaschen: 60.000

Alkohol: 14,00% Volumen
Verschluss: Diamkorken

Säure: 5,10 g/l
Anbau: konventionell

Restzucker: 0,70 g/l
EAN: 8001487006020