

Kiri Cannonau di Sardegna DOC 2021

Wissenswertes

Bereits die Phönizier haben auf Sardinien den Weinbau eingeführt. Diese uralte Weinbautradition spiegelt sich in der Vielfalt der autochthonen Rebsorten auf Sardinien. Eine dieser Rebsorten ist der Cannonau, der auch als Grenache bekannt wurde. 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 im Gebiet von Monti.

Traubensorte

Cannonau 100%.

Boden

Steiniger, granithaltiger Boden.

Herstellverfahren

Sorgfältige Lese der Cannonau Trauben von Hand. Rotweinbereitung mit einer Mazerationszeit von 12-14 Tagen bei 25 °C. Der Rotwein wird in slowenischen Eichenfässern ausgebaut und erfährt eine kurze Verfeinerung in der Flasche.

Farbe

Intensives Rubinrot.

Bukett

Breit gefächert und sehr intensiv nach wilden Beeren und Pflaumen. Mit den eleganten charakteristischen Duftnoten.

Geschmack

Trocken, harmonisch, rund mit feiner Tanninstruktur. Sehr typisch, leicht zu trinken.

Serviertemperatur

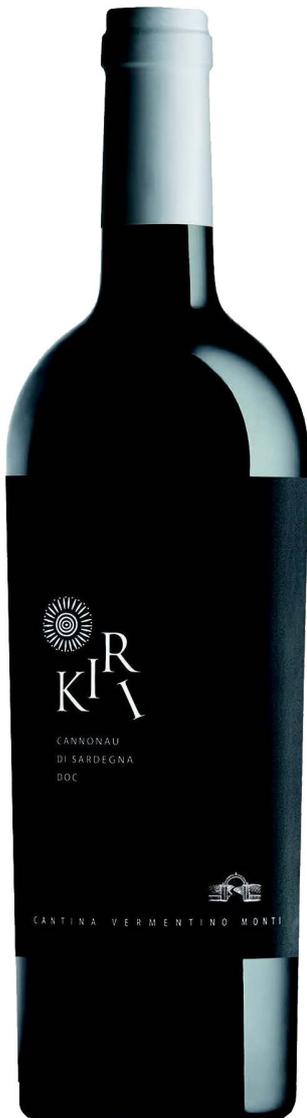
Servieren Sie den Rotwein bei 16-18°C.

Lagerung

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

Serviervorschlag

Der Kiri Cannonau di Sardegna DOC passt sehr gut zu Braten, rotem Fleisch, Wildgerichten und gut gereiftem sardischem Käse. Der Rosso fühlt sich in Kombination mit den unterschiedlichsten Gerichten wohl.



Sonstige Daten:

Art-Nr: 7456
Flaschen: 80.000

Alkohol: 13,50% Volumen
Verschluss: Presskork

Säure: 4,80 g/l
Anbau: konventionell

Restzucker: 3,10 g/l