Weinpass

Cannonau di Sardegna DOC

Auch beim Rotwein kombiniert man verschiedene Vinifikationsmethoden. Ca. 30 % werden in der Amphore, der Rest im Stahltank vergoren. Anschließend lagert der Wein in Barriques und Holzfässern. Cannonau neigt zu hohen Alkoholgehalten, aber diese Cuvée ergibt einen sehr harmonischen Gesamteindruck, unterstützt von 5 % Tintillu, wie die farbintensive Alicante Bouschet hier heißt. Intensives Rubinrot, angenehm kühl in der Aromatik, dunkle Früchte wie Pflaume dominieren. Sehr präsent bei weichen Tanninen. Der Wein ist bewusst weder geklärt noch filtriert.

JG 2021 2/3 Gläser Gambero Rosso 2023

Erzeuger:	Olianas
Anbaugebiet:	Sardinien
Rebsorte:	Cannonau
Jahrgang:	2022
Temperatur:	16-18°C
Lagerzeit:	jetzt + 3-4 Jahre
Weinart:	Rotwein
Land:	Italien
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Vegan:	ja
Passt zu:	Gänsekeule, Rinderschmorbraten
Artikel-Nr.	28425
Volumen	0,75l

Weinanalyse	
kontrolliert durch	IT-BIO-007
Anbauverband	Demeter
Schweflige Säure frei (mg/l)	30
Gesamtsäure (g/l)	6,5
Restzucker (g/l)	0,5
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	80
Vorhandener Alkohol (Vol%)	13,9
Weinstil	kräftig

© Peter Riegel Weinimport. Die Weinanalyse stellt lediglich einen Durchschnittswert dar.