



CANNONAU DI SARDEGNA RISERVA DOC 2013



Cannonau di Sardegna er indbegrebet af sardisk rødvin, der på sit ydre ofte kan snyde med efter et dybere bekendtskab både vinder og overrasker. Cannonau druen er oprindeligt importeret fra Spanien, hvor den er kendt under navnet Alicante eller Garnacha. I Rhone i Frankrig hedder den Grenache. I dag dyrkes Cannonau over hele Sardinien.

Den er produceret af 100% Cannonau druer, som høstes i slutningen af september. Vinen gærer på ståltanke ved kontrolleret temperatur og lagres derefter på enten kastanje eller egetræsfade i 6 måneder.

Vinen fremstår med en flot rubinrød farve med orange nuancer. Den har en intens bouquet med krydderier og frugt som blomme og vilde bær. Smagen er varm og fyldig med en behagelig let garvesyre.

Perfekt ledsager til krydrede retter, fjerkræ og rødt kød. Serveres ved 18-22 gr. Vinen vinder klart ved lagring op til 7 år.

Alk. 14%

Vinavisen.dk uge 52/2016:

"Her er frisk frugt, god fylde og tilpas tanniner. En dejlig, saftig og let tilgængelig rødvin med en lille fin sødme til slut."



BT's kommentar uge 33/2017:

"Behageligt krydret, medium fyldig rødvin, god, rund og saftig smag af jordbær, modne blomster, urter og lidt røget toast."

