



W e i n - E x p e r t i s e

Sella & Mosca Rosato

Art.-Nr.: 13 05 98



| | |
|------------------|---|
| HERKUNFTSLAND: | Italien |
| ANBAUGEBIET: | Alghero, Sardinien |
| JAHRGANG: | 2022 |
| ERZEUGER: | Sella & Mosca |
| KLASSIFIZIERUNG: | DOC Alghero |
| REBSORTE: | Sangiovese und heimische Rebsorten |
| WEINERZEUGUNG: | Der Ausbau erfolgt im Edelstahltank. |
| BEURTEILUNG: | Würzige, fruchtige und blumige Noten, zart, duftend, trocken und frisch, satte himbeerrote Farbe. |
| MENÜEMPFEHLUNG: | Zu Vorspeisen, Suppen, Geflügel und Fisch sowie Nudel- und Reisgerichten. |
| TRINKTEMPERATUR: | 8 - 12°C |
| ANALYSE: | <i>Alkoholgehalt: 11,5 % vol. Restzucker: 3,8 g/l Gesamtsäure: 5,0 g/l</i> |

Das Weingut Sella & Mosca wurde 1899 von Eriminio Sella und Edgardo Mosca gegründet. Als Sardinien's größter Weinproduzent steht Sella & Mosca für erstklassige Gutsweine, die aus den heimischen Rebsorten Vermentino, Torbato und Cannonau sowie aus internationalen Rebsorten, wie zum Beispiel Cabernet Sauvignon erzeugt werden. Die Weinberge der Tenuta Sella & Mosca zählen zu den größten zusammenhängenden Rebflächen ganz Italiens, beinahe 600 ha sind mit Reben bestockt. Die herausragende Stellung des Erzeugers verdeutlicht auch die Auszeichnung des renommiertesten Weinführers Italiens "Gambero Rosso". Er kürte das Weinhaus zum „Weingut des Jahres 2013“.