



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



Sella & Mosca Cannonau Riserva (Vegan)

Art.-Nr.: 13 12 36

HERKUNFTSLAND:	Italien
ANBAUGEBIET:	Sardinien
JAHRGANG:	2017
ERZEUGER:	Sella & Mosca
AUSZEICHNUNGEN:	90 Punkte Wine Enthusiast, 90 Punkte James Suckling (Jg. 2015)
KLASSIFIZIERUNG:	DOC
REBSORTE:	100% Cannonau
WEINERZEUGUNG:	Die Reifung findet über mehrere Monate in Eichenholzfässern statt.
BEURTEILUNG:	Trockener, in Holzfässern gereifter Cannonau; Gewürznoten verbinden sich mit heimischen Früchten und floralen Noten. Eine angenehme Säure und stabile Tanninenstruktur verleihen ihm Länge.
MENÜEMPFEHLUNG:	Zu Fleischgerichten, Wild oder kräftigen Käsesorten.
TRINKTEMPERATUR:	16 - 18°C
ANALYSE:	<i>Alkoholgehalt: 14,0 % vol. Restzucker: 2,6 g/l Gesamtsäure: 5,1 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“.

Diese kraftvolle und elegante Riserva reift über mehrere Monate in Eichenholzfässern. Für die Spitzenqualität bekam der Wein schon Auszeichnungen wie z.B. 90 Punkte „Wine Enthusiast“ und 90 Punkte „James Suckling“ verliehen.