



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



Sella & Mosca Tanca Farrá (Vegan)

Art.-Nr.: 13 12 81

HERKUNFTSLAND:	Italien
ANBAUGEBIET:	Alghero, Sardinien
JAHRGANG:	2017
ERZEUGER:	Sella & Mosca
AUSZEICHNUNGEN:	2 Gläser Gambero Rosso (Jg. 2014)
KLASSIFIZIERUNG:	DOC Alghero
REBSORTE:	Cabernet Sauvignon und andere
WEINERZEUGUNG:	Ausbau in kleinen bis mittelgroßen Eichenholzfässern über mehr als 30 Monate.
BEURTEILUNG:	Betörende Nase nach reifen Weichselkirschen, Pflaumenkompott und warmen Gewürzen. Weicher Auftakt, fruchtbetont, untermalt mit dezenten Röstnoten. Wunderbar ausgewogen, fleischig und schmeichelnd im Abgang. Ein exzellent gelungener sardinischer Vertreter mit internationalem Touch.
MENÜEMPFEHLUNG:	Zu rotem Fleisch, Braten oder Hartkäse.
TRINKTEMPERATUR:	16 – 18°C
ANALYSE:	<i>Alkoholgehalt: 14,0 % vol. Restzucker: 2,9 g/l Gesamtsäure: 5,4 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“.

Der Name des Weines „Tanca Farrá“ erinnert an die eisenhaltigen Böden, von denen die Trauben stammen. Diese Cuvée wird über 30 Monate in kleinen und mittelgroßen Eichenholzfässern ausgebaut und bekam bereits viele Auszeichnungen verliehen, zum Beispiel „92 Parker Punkte“.



EGGERS & FRANKE

WEIN- UND SPIRITUOSEN-IMPORTEURE SEIT 1804

EIN UNTERNEHMEN DER  EGGERS & FRANKE GRUPPE