

DRINKS.

Atha Ruja Cannonau di Sardegna Riserva Kuentu DOC 2016 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	409767
Alkoholgehalt	12%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Sardinien
Abfüller	Atha Ruja Poderi S.r.l. Società Agricola, Via Emilia 45, 08022 Dorgali, Italie
Marke	Atha Ruja
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Degustationsnotiz	Am Gaumen herzhaft Aromen mit eleganten Tannieren und samtiger Struktur. Langer Abgang.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	100 % Cannonau (Garnacha)
Ehrungen	Silber, Concours Mondial de Bruxelles 2016Silber, Citadelles du vin 2018Bronze, IWC International Wine Challenge 2016
Etikette	klassisch
Bio	Ja
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben



Verschluss	Korken
Tannin	Ja
Trinktemperatur	18 Grad
Jahrgang	2016
Passend zu	Grill, Käse, Rotes Fleisch, Wild

Beschreibung

Eine alte Winzer-Weisheit besagt, dass ein guter Wein bereits im Weinberg entsteht. Dies bedeutet, dass man den Reben, dem Boden und dem gesamten Ökosystem die grösste Aufmerksamkeit zukommen lassen muss, um am Ende des Vegetationszyklus' Trauben mit einem grossartigen Vinifikations-Potential zu ernten. Zwar lassen sich aus guten Trauben immer noch schlechte Weine erzeugen - allerdings kann man aus schlechten Trauben niemals einen guten Wein gewinnen. Deshalb hat sich das Team von Atha Ruja dem biologischen Weinbau verschrieben. Die Ländereien der in den frühen 90er Jahren gegründeten Kellerei erstrecken sich in einem Tal, das dem mediterran bis alpin geprägten Nationalpark «Golf von Orosei und Gennargentu» angehört. Von den nativen Sorten, die in der rustikalen Hügellandschaft angebaut werden, nimmt der Cannonau die wichtigste Stellung ein. Die Reben liefern das Ausgangsmaterial für den Atha Ruja di Sardegna. Nach dem Fermentationszeitraum von 15 - 20 Tagen auf Schalen, reift der Wein mindestens 12 Monate in in französischen Barriques und weitere sechs Monate in der Flasche, bevor er zum Verkauf freigegeben wird.