

DRINKS.

Sella & Mosca Mustazzo Cannonau di Sardegna DOC 2019 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	50034220
Alkoholgehalt	15%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Sardinien
Abfüller	Azienda Vitivinicola, Tenute Sella & Mosca S.r.l. Società Agricola, Località i Piani, 07041 Alghero, Italie
Marke	Sella & Mosca
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Degustationsnotiz	trockener, dynamischer Geschmack nach roten Beeren, Blaubeeren, Granatapfel, Kirschkompott, Unterholz, Myrte, Nelken und diversen Gewürzen.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus 100% Cannonau (Garnacha)
Etikette	grafisch
Bio	Ja
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken



Tannin	Ja
Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2019
Passend zu	Gemüse, Pizza & Pasta, Rotes Fleisch, Schwein

Beschreibung

Sella & Mosca wurde im Jahr 1899 von zwei Unternehmern aus dem Piemont gegründet, die grosse Anstrengungen unternahmen, das vermeintlich unwirtschaftliche Agrarland im Nordwesten Sardinien in einen blühenden Weingarten zu verwandeln. Die Weinbaufläche von Sella & Mosca umspannt in der Aktualität 385 Hektar und zählt damit zu den grössten der gesamten Region. Für die Qualität der Weine zeichnet sich der Önologe Giovanni Pinna verantwortlich, der im Jahr 2000 zum Team dazusties und von Giuseppe Caviola beraten wird. Der vorliegende Rotwein trägt die geschützte Herkunftsbezeichnung «Cannonau di Sardegna DOC». Er wird aus Cannonau-Trauben von durchschnittlich 55 Jahre alten Weinreben gekeltert, welche auf über 600 Metern Seehöhe heranreifen (bei Cannonau handelt es sich um ein regionales Synonym für Garnacha). Die Trauben durchlaufen die typischen Verarbeitungsschritte wie Einmischung, Mazeration, alkoholische Gärung und malolaktische Gärung, bevor der Wein einige Zeit lang in Eichenfässern sowie in Zementtanks ausgebaut wird. Der Mustazzo präsentiert sich in einer rubinroten Farbe, die jedoch bis zum Zeitpunkt des Ausschenkens durch die dunkle Flasche verborgen bleibt. Er lässt sich optimal mit Schweine-Steak oder Gemüse-Eintopf kombinieren.