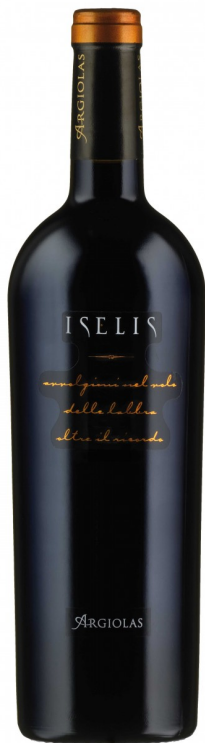


Monica di Sardegna Superiore Iselis DOC



Die Farbe des Weins ist rubinrot. In der Nase recht präsenze Aromen von Kirschen und Pflaumen mit Noten von Vanille und Zimt. Harmonisch und samtig im Gaumen mit weichen Tanninen, roten Früchten und Gewürzen dazu einen langen Nachhall
Der Most gärt ca. 12 Tage bei ca. 28° C. Danach reift der Wein ca. 12 Monate in Barrique. Der Wein passt am besten zu Teigwaren mit Fleischsosse, Lamm und grilliertem roten Fleisch.

Produzent	Argiolas
Wein	Rotwein
Land	Italien
Region	Sardinien
Jahrgang	2016
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	14.5 %
Lagerfähigkeit	min. 5 Jahre
Traubensorten	Monica , Bovale Sardo , Carignano

CHF 24.50 100cl = CHF 32.67