

DRINKS.

Sella & Mosca Marchese di Villamarina Alghero DOC 2019 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	50034319
Alkoholgehalt	13.5%
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
Alter	30 Monate
Degustationsnotiz	dichte Aromen von Kirschen, schwarzen Johannisbeeren, Pflaumen, Tabak, Vanille, Leder, Balsamico, Gewürzen, geröstetem Zedernholz und schwarzer Schokolade.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus 100% Cabernet Sauvignon
Etikette	klassisch
Bio	Ja
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken



Tannin	Ja
Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2019
Passend zu	Geflügel, Käse, Kalb- und Rindfleisch, Wild

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 «Alghero DOC» - er wird aus Cabernet-Trauben von durchschnittlich elf Jahre alten Weinreben gekeltert, die nahe der Westküste Sardinien heranreifen. Die Trauben durchlaufen eine 24-stündige Kaltmazeration bei 10°C, ehe die alkoholische Gärung einsetzt. Infolge der malolaktischen Gärung verbringt der Wein 18 Monate lang in französischen Barriques (50% erster Nutzung, 50% zweiter Nutzung) und mindestens 12 Monate in der Flasche. Der Marchese di Villamarina präsentiert sich in einer rubinroten Farbe, die jedoch bis zum Zeitpunkt des Ausschenkens durch die dunkle Flasche verborgen bleibt. Er lässt sich optimal mit Ofenhähnchen, Truthahn, T-Bone-Steak, Rehrücken oder gereiftem Käse kombinieren.