Weinkultur seit 1922
vennerhus weine

2022 90/100 J. Suckling



Noras

Cannonau di Sardegna
Santadi

Anbaugebiet: Italien / Sardinien DOC

Rebsorte(n): Cannonau

Ausbau / Herstellung: Der Ausbau erfolge während 6 Monaten in Barriques. Anschliessend reifte der Wein weitere 6 Monate in der Flasche.

Charakteristik: Jahrgang 2022
Fein leuchtendes Rubinrot mit granatroten Reflexen zeigt sich im Glas. In der Nase entfaltet sich ein vielschichtiges Aromenspiel aus reifen Heidel- und Brombeeren, untermalt von süsslichen Gewürzen, Tabak und einem Hauch dunkler Schokolade. Am Gaumen zeigt er sich warm und geschmeidig, mit edlen, kraftvoll strukturierten Tanninen und einem harmonischen, anhaltenden Abgang.
Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Dieser Wein empfiehlt sich zu rotem Fleisch wie Rindsentrecôte oder Lammkoteletts und entfaltet ebenso zu gegrilltem Lachs oder Thunfisch seine ganze Klasse. Auch mit gereiftem Gruyère oder würzigem Bergkäse zeigt er sich harmonisch und ausdrucksstark.

Vennerhus Weine AG
Dorfstrasse 14 3506 Grosshöchstetten Tel. 031 711 15 75 info@vennerhus.ch www.vennerhus.ch