



MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

"Le Bombarde" Cannonau di Sardegna DOC



| | |
|------------------------|--|
| Name: | "Le Bombarde" Cannonau di Sardegna DOC |
| Artikel Nr.: | 1269 |
| Hersteller: | Santa Maria La Palma |
| Herkunft: | Italien |
| Region: | Sardinien |
| Rebsorte: | 100% Cannonau di Sardegna |
| Farbe / Art: | rot |
| Geschmack: | trocken |
| Inhalt: | 0.75 Liter |
| Jahrgang: | 2024 |
| Enthält: | Sulfite |
| Alkoholgehalt: | 13,5% |
| Beschreibung: | Intensives Rubinrot. Das Bouquet ist intensiv, mit großer Feinheit und eleganten, charakteristischen Duftnoten. Am Gaumen trocken, vollmundig, warm, samtig und gleichzeitig robust, dennoch harmonisch mit langanhaltendem Abgang und guter Tanninstruktur. |
| Herstellung: | Cannonau ist eine klassisch sardische Rebsorte. Nach der Ernte erfolgt eine kontrollierte Gärung unter Schalenkontakt. Dem sechsmonatigen Ausbau in Eichenfässern folgt die Verfeinerung auf der Flasche. |
| Herstellerinformation: | In den 1950er Jahren wurde im Einklang mit den landwirtschaftlichen Entwicklungsprogrammen ein ausgedehntes Gebiet, das ursprünglich als Weideland genutzt worden war, zur Bewirtschaftung mit Rebstöcken freigegeben. Mit der Ansiedlung von Familien auf freien Flächen wurden die für Boden und Klima jeweils besten Kulturarten ermittelt. So zeigte sich schon bald die hervorragende Eignung dieser malerischen Landschaft zwischen dem Golf von Alghero und der Bucht von Porto Conte für den Qualitätsweinbau. Bereits in den ersten Jahren konnte ein ansprechender Wein erzeugt werden, der nicht nur auf dem lokalen Markt, sondern auf der gesamten Insel wachsenden Anklang fand. Der Erfolg motivierte die Weinbauern zur Gründung einer eigenen Kellereigenossenschaft im Herzen des Anbaugebietes in der Ortschaft Santa Maria la Palma, die der Kellerei auch ihren Namen gab. Die Cantina Santa Maria La Palma hat heute rund 350 Genossenschaftsmitglieder und exportiert seine Weine in eine Vielzahl von Ländern. |
| Servierempfehlung: | Serviertemperatur: 18-20°C. Besonders gut geeignet zu reifen Käsesorten, rotem Fleisch und Wildgerichten. |
| Analysewerte: | Alkoholgehalt: 13,5% Restzucker: 0,8 g/l Säuregehalt: 5 g/l |
| Lagerfähigkeit: | 3-4 Jahre |
| Auszeichnungen: | Goldmedaille Mundus Vini für Jahrgang 2023. |