



## Masone Mannu

# Entu " Isola dei Nuraghi " 2017

Typ	<b>Rot</b>
Herkunft	<b>Italien, Insel der Nuraghi - Sardinien</b>
Produzent	<b>Masone Mannu</b>
Traubensorte	<b>50% Cannonau, 50% Carignano</b>
Ausbau	<b>Reifung zu 30% in Barriques für 12 Monaten</b>
Genussphase	<b>5 - 7 Jahre nach Ernte</b>
Ausschanktemperatur	<b>18 - 20 °C</b>
Grösse	<b>75cl</b>
Artikelnummer	<b>47900717</b>

### Degustationsnotizen:

In der Nase einen verführerischen Duft nach roten Waldfrüchten, Kirschen, Kompott, Konfitüre und mit einem Hauch an Röstaromen und Toast. Im Gaumen elegant, kraftvoll saftig und mit passender Säure. Ein harmonischer und komplexer Abgang mit feinen Aromen nach Marzipan.

### Passt zu:

Hervorragend zu Teigwaren, Grilladen, gebratenem Fleisch, zu halb fettem Käse von mittlerer Reife.

### Bemerkungen:

In einem Land, in dem es nach Myrte und Wachholder duftet, wo eine blühende Natur und köstliche Früchte die Liebhaber echten guten Geschmacks begrüßen, erhebt sich die TENUTA MASONE MANNU. Ein stetiger kühler Hauch vom Meer trägt dazu bei, ein ideales Mikroklima zu schaffen für jene Weinsorten, die auf einem granithaltigen Boden angepflanzt werden.

