Italienische Qualitätsweine

Weinimport Edeltraud Cresceri · In den Obergärten 5 · 63329 Egelsbach
Telefon (0 61 03) 4 27 45 · Telefax (0 61 03) 4 24 30
www.weinimport-cresceri.de · information@weinimport-cresceri.de

Bezeichnung: **"Corash" Cannonau di Sardegna Riserva DOC, Cant. Soc. della Vernaccia**

Anbaugebiet und Weinausbau: Auf der Mittelmeerinsel Sardinien rund um die kleine Stadt Oristano ca. 50 Km nordwestlich von Cagliari gelegen, liegen in der Flussebene des Tirso die Weinberge der Mitglieder der Genossenschaftskellerei von Oristano. Seit 1953 bauen diese hier auf mehreren hundert Ha gemeinschaftlich die lokalen Rebsorten der Insel an, um daraus die bekannten Weine herzustellen. Ein schönes Beispiel hierfür ist der zu 100% aus der hier sehr bekannten Cannonau-Traube (Garnacha) hergestellte „Corash". Nach der schonenden Handlese werden die Trauben entrappt und im Edelstahltank für 12-18 Tage einer temperaturkontrollierten Maischestandzeit bei 26°-28°C unterzogen. Nach dieser Maceration wird die Maische gekeltert und der Most in Barrique-Fässern weiter vergoren (u.a. auch noch ein biologischer Säureabbau). In diesen wird er dann für 12 Monate weiter ausgebaut, bevor er gefüllt wird und in den Verkauf kommt.

Farbe: dunkles granatrot mit violetten Reflexen

Geruch: In der Nase zeigt sich der Corash sehr kräftig uns maskulin. Aromen von roten Waldbeeren (vor allem Heidelbeeren und Brombeeren) dominieren. Dazu kommen würzige Noten nach Oregano und Vanille und warme röstige Noten.

Geschmack: Im Mund ist der Wein sehr voluminös und präsent. Er hat eine schöne Struktur mit angenehmen runden Tanninen, einer weichen Säure und einem langen Nachhall. Hier kommen die würzigen und fruchtigen Noten schön zur Geltung.

Lagerung: 6-8 Jahre

Alkoholgehalt: 14% Vol.

Trinktemperatur: 16-18° C

Essensempfehlung: Durch seine kräftige und fruchtige Art eignet sich dieser Wein zu diversen kräftigen Gerichten. Fleischgerichte, am besten geschmorter Art, wie z.B. ein Ossobuco oder auch ein Hirschrücken mit Preiselbeeren sind sehr gute Begleiter. Aber auch zu gratiniertem Pecorino-Käse mit Balsamicodressing oder anderen intensiveren Käsesorten ist er ein harmonischer Begleiter.