



# Masone Mannu, 2020

Cannonau Sardegna DOC Zòjosu

Herkunft  
Italien

Region  
Sardinien

Rebsorten  
Cannonau

Trinktemperatur  
16 - 18°C

Allergenhinweis  
Enthält Sulfite

## Charakter

Ein ausgewogener, fruchtiger und nachhaltiger Rotwein. Rubinrot mit leichten Violett-Reflexen. Mittelkräftiges, recht komplexes Bouquet. Steinobstaromen (Kirsche, Sauerkirsche) dominieren, vor Beerenfrüchten (Brombeere, Erdbeere) und etwas Dörrfrucht. Rosenduft. Im Gaumen trocken. Die Struktur zeigt sich weich, von mittlerer Fülle und harmonisch. Der Gerbstoff ist noch ganz leicht spürbar, gibt dem Wein aber eine gute Stütze. Im Rückgeruch wieder recht viel Frucht, dazu kommen Würze (Lakritze, Pfeffer, Vanille) und dezente Röstaromatik. Mittellanger Abgang.

## Weintyp



Die Fruchtigen



Die Ausgewogenen

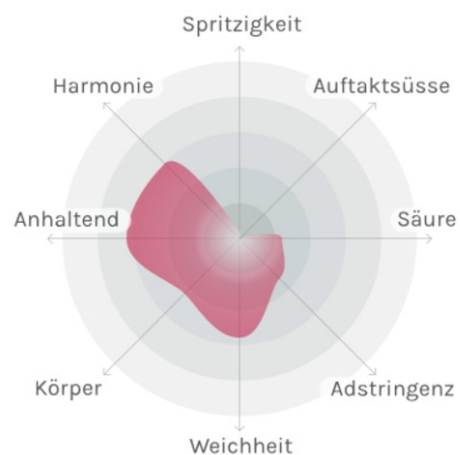


Die Nachhaltigen

## Produzent/Marke

### Masone Mannu

Masone Mannu bedeutet «grosses Haus». Der Name dieser Kellerei bezieht sich weniger auf die Betriebsgrösse, die mit 17 Hektaren Rebfläche mittelgross ist, als auf die Grossartigkeit ihrer Weine. Auf den granithaltigen Böden des nördlichen Sardiniens entstehen sehr geradlinige, mineralische Weine. Innert weniger Jahre hat sich dieser kleine, feine aber ehrgeizige Produzent einen sehr guten Namen erarbeitet. Nicht nur die in dieser Region vor allem bekannten Vermentino-Weine haben Format, auch die Rotweinpalette, ausschliesslich mit sardischen Rebsorten bereitet, macht auf sich aufmerksam. Mit der wichtigen Auszeichnung «Il sole di Veronelli» wurde der Mannu 2004 und damit auch die Kellerei über Nacht berühmt.



## Passt zu



Kalbfleisch gegrillt oder gebraten