

# Weine aus Sardinien 2013

## Unsere Besten (à 0,75l)

### Vini rossi - Rotweine

#### *Antigua*

Monica di Sardegna DOC Cantina Santadi . . . . . 15,90.- €  
Jg. 2010, sehr trocken, kräftig  
empfehlenswert zu dunklem Fleisch und kräftigem Käse

#### *Grotta Rossa*

Carignano del Sulcis DOC Cantina Santadi . . . . . 16,80.- €  
Jg. 2009, robust, harmonisch, dezent fruchtig  
empfehlenswert zu Pasta und Fleischgerichten

#### *Perdera*

Monica di Sardegna DOC Cantina Argiolas . . . . . 19,80.- €  
Jg. 2010, trocken, erdig, vollmundig, empfehlenswert zu  
Pasta und allen Fleischgerichten

#### *Araja*

Carignano/San Giovese DOC Cantina Santadi . . . . . 19,90.- €  
Jg. 2008, kräftig, vollmundig, leicht fruchtig, Prädikat „wertvoll“  
zu kräftigem und/oder dunklem Fleisch, besonders zu Wild

#### *Costera*

Cannonau di Sardegna DOC Cantina Argiolas . . . . . 20,90.- €  
Jg. 2009, kräftig, vollmundig, leicht fruchtig  
empfehlenswert zu dunklem Fleisch und/oder zu Wild

#### *Rocca Rubia*

Carignano di Sardegna DOC Cantina Santadi . . . . . 23,90.- €  
Jg. 2009, sehr kräftig, vollmundig, Prädikat „wertvoll“  
empfehlenswert zu würziger Pasta und Fleisch

### Vini bianchi - Weißweine

#### *Villa Solais*

Vermentino DOC Cantina Santadi . . . . . 14,50.- €  
Jg. 2010 trocken, leicht, zu allen Fischspeisen

#### *Cala Silente*

Vermentino DOC Cantina Santadi . . . . . 14,90.- €  
Jg. 2009, trocken, leicht fruchtig, empfehlenswert zu Fisch

#### *Pedraia*

Nuragus di Cagliari DOC Cantina Santadi . . . . . 16,50.- €  
Jg. 2010, trocken, erdig, vollmundig, empfehlenswert zu  
Meeresfrüchten, Schalentieren und zu Fischspeisen

#### *Costamolino*

Vermentino DOC Cantina Argiolas . . . . . 19,50.- €  
Jg. 2012, trocken, vollmundig, empfehlenswert zu  
Meeresfrüchten, Schalentieren und zu Fischspeisen

#### *Villa di Chiesa*

Vermentino/Chardonnay DOC Cantina Argiolas. . . . . 25,40.- €  
Jg. 2010 im Barrik trocken, vollmundig, zu allen Fischspeisen