



Velluto Rosso

Aglianico Beneventano IGT, Nativ

Der Vielseitige, zu 100% aus Aglianico-Trauben

Beschreibung:

Er ist auf kalk- und tonhaltigen Böden gewachsen und sein Ausbau erfolgt grösstenteils im Stahltank, gefolgt von einem rund halbjährigen Barriqueausbau.

Degustationsnotiz:

Intensives Rubin, granatrote Nuancen. Eine mediterran anmutende Nase, die an reife Himbeeren und Hagebuttengelée erinnert, auch einige blumige Akzente, etwas Rosmarin und Malz. Weicher Auftakt, abgelöst von einer samtigen, sehr fruchtgeprägten Aromatik, die Aromen der Nase bestätigen sich, ergänzt durch eine passende Frische, die diesem Rotwein viel Saftigkeit verleiht; samtene Tannine und viel Charme im anhaltenden Finale.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland:	Italien
Produzent:	Nativ
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Rebsorte(n):	Aglianico
Artikelnummer:	1008822

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Velluto Rosso

Aglianico Beneventano IGT
Nativ

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	Aglianico
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.