



2016 Bicento

Irpinia Campi Taurasini DOC, Nativ

Rarität von uralten Reben aus Kampanien

Beschreibung:

Die Weinberge der Azienda Agricola Nativ liegen auf den fruchtbaren vulkanischen Böden der Irpinia-Hügel in Kampanien. Die über 200 Jahre alten Rebstöcke, aus denen der „Bicento“ produziert wird, erbringen zwar nur niedrige Erträge, verleihen diesem Aglianico aber eine intensive Aromatik, beeindruckende Konzentration und ein bezauberndes Mundgefühl.

Degustationsnotiz:

Purpurrote Farbe, violette Nuancen. Ein facettenreiches Nasenbild, das an Blaubeeren, Brombeeren, aber auch Malz und mediterrane Kräuter erinnert, schliesslich auch Mokka und süßes Vanille. Weicher Auftakt, abgelöst von einer sehr cremigen und intensiven Beerenfrucht, nebst schwarzen Kirschen auch Holunder, unterstützt von leicht kernigen Tanninen und einer dezenten Frischenote, fein texturiert und konzentriert; geröstete Haselnüsse und Ruchbrotnoten im bezaubernden, langanhaltenden Finish.

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:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Italien
Region:	Kampanien
Produzent:	Nativ
Bewertung(en):	Luca Maroni 97/100
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Rebsorte(n):	100% Aglianico
Artikelnummer:	0884616

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Bicento

Irpinia Campi Taurasini DOC
Nativ

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Luca Maroni 97/100
Rebsorte(n):	100% Aglianico
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.