



Bicento

Irpinia Campi Taurasini DOC, Nativ

Samtig und konzentriert – ein Volltreffer

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

Purpurrote Farbe, granatrote Reflexe. Ein ausdrucksstarkes Bouquet, das sich nach und nach aufbaut: Pflaumen, Himbeeren, auch Noten nach Thymian und Lavendel, schliesslich Kakao und feinstes Vanille. Ein dichtes Gaumenbild mit viel Schmelz, wiederum viel rote Frucht, auch sanfte Malznoten und etwas Schwarztee, mit gut eingebetteten Gerbstoffen; über die Mitte hinaus viel Druck zeigend, konzentriertes und anhaltendes Finale mit einer ausgezeichneten Röstaromatik.

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

Produzent: Nativ

Ausbau: 24 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2028

Rebsorte(n): 100% Aglianico

Artikelnummer: 0884617

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Bicento

Irpinia Campi Taurasini DOC
Nativ

Herkunft:	Italien
Ratings:	Luca Maroni 98/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Aglianico
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.