



Bicento

Irpinia Campi Taurasini DOP, Nativ

Samtig und konzentriert - ein Volltreffer mit 99 Punkten

Beschreibung:

Das Weingut Nativ befindet sich auf den fruchtbaren vulkanischen Irpinia-Hügeln in der Mitte Kampaniens. Der Bicento stammt von überwiegend 200 Jahre alten Aglianico-Rebstöcken mit kleinem Ertrag, aber hoher Aromendichte. Wegen ihrer Konzentration und Langlebigkeit wird die Aglianico-Traube, die übrigens griechischen Ursprungs ist, oft als „Barolo des Südens“ bezeichnet. Ein schmeichelnder Wein mit weichem und samtigem Charakter, der gleichzeitig eine ausgezeichnete Struktur offenbart.

Degustationsnotiz:

Undurchdringliches Purpurrot, fast schwarz. Ein facettenreiches Nasenbild, das an Blaubeeren, Brombeeren, aber auch Malz und mediterrane Kräuter wie Thymian und Rosmarin erinnert, schliesslich auch Mocca und süsses Vanille. Weicher Auftakt, abgelöst von einer sehr cremigen und intensiven Beerenfrucht, nebst schwarzen Kirschen auch Holunder, unterstützt von perfekt reifen Gerbstoffen und einer passenden Frischnote, fein texturiert und konzentriert; geröstete Haselnüsse und Ruchbrotnoten im bezaubernden, langanhaltenden 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:

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: 15.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2030

Rebsorte(n): 100% Aglianico

Artikelnummer: 0884619

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Bicento

Irpinia Campi Taurasini DOP
Nativ

Herkunft:	Italien
Ratings:	Luca Maroni 99/100, Score 18,5/20
Rebsorte(n):	100% Aglianico
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.