



Velluto Rosso

Aglianico Irpinia DOP, 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:

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

Herkunftsland: Italien

Produzent: Nativ

Ausbau: 6 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2028

Rebsorte(n): 100% Aglianico

Artikelnummer: 1008821

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Velluto Rosso

Aglianico Irpinia DOP
Nativ

Herkunft:	Italien
Ratings:	Luca Maroni 97/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Aglianico
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.