



Bicento 53 Red Passion

Irpinia Campi Taurasini DOC, Nativ

Aglianico aus über 200-jährigen Rebstöcken

Beschreibung:

Das Weingut Nativ liegt im Herzen von Paternopoli auf den vulkanischen Böden der Taurasi-Hügel Kampaniens. Die ältesten Aglianico-Rebstöcke des Weinguts sind über 200-jährig, daher der Name Bicento. Die 53 Reihen mit den ältesten Rebstöcken hat Önologe Mario Ercolino für diese einzigartige Selektion ausgewählt. Nach zweijähriger Reifung in der Barrique erreicht der Bicento die richtige Balance aus Kraft, Samtigkeit und Fruchtausdruck.

Degustationsnotiz:

Purpurrot, fast schwarze Mitte. Eine bezaubernde Nase, die Aromen nach Brombeeren und Erdbeerkonfitüre freigibt, auch Nougat, Crémantschokolade und etwas englische Minze, schliesslich auch einige mediterrane Kräuter. Ausgesprochen elegant und samtig der Gaumen: die beerigen Noten bestätigen sich, nun auch etwas Menthol und Süssholznoten, sehr konzentriert und von feiner Textur, reife Gerbstoffe dahinter; kraftvolle Röstaromen im nicht nachlassenden Finale.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland: Italien

Produzent: Nativ

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 15.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2033

Rebsorte(n): 100% Aglianico

Artikelnummer: 1168119

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Bicento 53 Red Passion

Irpinia Campi Taurasini DOC
Nativ

Herkunft:	Italien
Ratings:	Luca Maroni 99/100, Berliner Wein Trophy Gold/, Concours Mondial Bruxelles Silver/, Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Aglianico
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.