



Blu Onice

Aglianico Irpinia DOC, Nativ

Aglianico, die Langlebige aus Kampanien

Beschreibung:

Auf den Irpini-Hügeln im Herzen Paternopolis liegt das Vorzeigeweingut Kampaniens. Die Weine aus dem Hause Nativ sind geprägt von fruchtbaren vulkanischen Böden. Die uralte Rebsorte Aglianico bringt kräftige Rotweine hervor, die sich durch ihre Konzentration und Langlebigkeit auszeichnen. Blu Onice – blauer Onyx – heisst dieser Wein, weil die Reben auf einem felsigen Boden neben einer Onyxhöhle wachsen, aus der Steine mit blauen Streifen gewonnen werden.

Degustationsnotiz:

Purpurrot, nur leicht aufgehellter Rand. Ein barockes Bouquet, das Aromen von schwarzen Kirschen und Zwetschgen offenbart, dahinter etwas Thymian und Wacholder, schliesslich passende Röstaromen. Samtiger Auftakt, abgelöst von einer dunkelbeerigen, fülligen Frucht, nun auch schwarzer Holunder und Brombeeren, ergänzt durch deutliche Arabicanoten und etwas Malz, sehr reife und geschliffene Tannine; druckvoll im aromatisch anhaltenden, ausdrucksstarken 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:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Rebsorte(n):	100% Aglianico
Artikelnummer:	1301219

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Blu Onice

Aglianico Irpinia DOC
Nativ

Herkunft:	Italien
Ratings:	Luca Maroni 98/100, Mundus Vini Gold/, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Aglianico
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.