



2015 Brandano

Aglianico Vulture DOC, Vigneti del Vulture

Der Barolo des Südens

Beschreibung:

Weine aus der Rebsorte Aglianico werden gerne aufgrund ihrer kraftvollen Aromenkonzentration und ihrer Langlebigkeit mit den grossen Baroli aus dem Piemont verglichen. Die Trauben des Brandano werden doppelt handverlesen, ehe der Wein während 24 Monaten in Barriquen ausgebaut wird. Ein bemerkenswerter Wein aus dem Norden der Basilikata.

Degustationsnotiz:

Intensiv purpurrote Farbe, leicht aufgehellter Rand. Eine sehr vinöse Nase nach schwarzen Kirschen und Brombeeren, gepaart mit schokoladigen Noten, Kakao und etwas Kokosnuss. Weicher Auftakt, abgelöst von einer explosiven und sehr fruchtbetonten Aromatik, die schwarzbeerrigen Aromen bestätigen sich; eine saftige Frischenote ergänzt diesen Roten aufs Schönste, nicht nachlassend in seiner konzentrierten Aromatik; passend dazu die Noten nach Ruchbrot und Caramel; anhaltender Finish.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Italien
Region:	Basilikata
Produzent:	Vigneti del Vulture Srl
Bewertung(en):	Score 18/20
Ausbau:	10 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2023
Rebsorte(n):	100% Aglianico
Artikelnummer:	0929515

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Brandano

Aglianico Vulture DOC
Vigneti del Vulture

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Aglianico
Trinkreife:	Jetzt bis 2023
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	10 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.