



2017 Brandano

Aglianico Vulture DOC, Vigneti del Vulture

Charismatischer Aglianico mit mediterranem Charakter

Beschreibung:

Weine aus der Rebsorte Aglianico werden gerne aufgrund ihrer kraftvollen Aromenkonzentration und ihrer Langlebigkeit mit den großen Barolos aus dem Piemont verglichen. Die Trauben des Brandano werden doppelt handverlesen, ehe der Wein während 10 Monaten in Barriques ausgebaut wird. Ein bemerkenswerter Wein aus dem Norden der Basilikata.

Degustationsnotiz:

Purpurrot, deutlich violette Reflexe. Eine einladende Nase mit vorwiegend dunkelbeerigen Duftnoten nach Brombeeren und Cassis, auch Edelholznoten und Kakao, schliesslich etwas weisser Pfeffer. Sehr geschmeidig und ausdrucksstark am Gaumen, eine konzentrierte Frucht nach schwarzen Kirschen und Himbeeren, untermalt von einer guten Frische und dichten Gerbstoffen; die angenehme Säure verleiht dem Brandano eine gute Frische und balanciert die Struktur aus; temperamtenvolles, stimmiges Finale.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Italien
Region:	Basilikata
Produzent:	Vigneti del Vulture
Bewertung(en):	Score 18/20
Ausbau:	10 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2024
Rebsorte(n):	100% Aglianico
Artikelnummer:	0929517

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 2024
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	10 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.