



## 2016 Velluto Rosso

Aglianico Beneventano IGT, Nativ

Der Vielseitige, zu 100% aus Aglianico-Trauben

**Degustationsnotiz:**

Intensives Rubin, granatrote Nuancen. Eine mediterran anmutende Nase, die an reife Himbeeren, rote Pflaumen und Caramel erinnert, auch einige blumige Akzente und etwas Thymian. 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.

**Servierempfehlung:**

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

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Kampanien
<b>Produzent:</b>	Nativ
<b>Bewertung(en):</b>	Luca Maroni 96/100
<b>Ausbau:</b>	6 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2024
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Aglianico
<b>Artikelnummer:</b>	1008816

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Velluto Rosso**

Aglianico Beneventano IGT  
Nativ

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Bewertung(en):</b>	Luca Maroni 96/100
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Aglianico
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2024
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	6 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.