



2012 Taurasi DOCG

Vesevo

Kampanien-Eruption aus der Barrique

Beschreibung:

Im Taurasi zeigt die hochklassige Rebsorte Aglianico, was sie drauf hat.

Degustationsnotiz:

Dunkles Purpurrot, leicht aufhellend zum Rand hin. Eine fein parfümierte Nase nach Pflaumen und Heidelbeergelee, dahinter etwas Zedernholz und Noten nach Schwarztee, schliesslich süsses Kakao. Am Gaumen voluminös, die reiffruchtige Aromatik vermählt sich mit einer passenden Frischenote und sanften mineralischen Anklängen; gut eingebundene Tannine und elegante Röstaromen runden das Gesamtbild aufs Schönste ab; anhaltendes, sehr stimmiges Finale mit viel südlichem Temperament.

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu Schmorbraten, Lammgigot oder Tagliata. Ebenso hervorragend zu Rehragout, Rindsbraten mit Pilzen und reifem Pecorino.

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
Region:	Kampanien
Produzent:	Vesevo
Bewertung(en):	Berliner Wein Trophy Gold, Parker 90/100, Score 18/20
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Rebsorte(n):	100% Aglianico
Artikelnummer:	0442312

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Taurasi DOCG

Vesevo

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Berliner Wein Trophy Gold, Parker 90/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Aglianico
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.