2017 Bicento

Irpinia Campi Taurasini DOC, Nativ

Samtig und konzentriert – ein Volltreffer

Beschreibung:
Die Weinberge der Azienda Agricola Nativ liegen im Zentrum der wunderschönen Region Kampanien auf den fruchtbaren vulkanischen Böden der Irpinia-Hügel. Die über 200 Jahre alten Rebstöcke, aus denen der Bicento produziert wird, erbringen zwar nur niedrige Erträge, verleihen diesem reinsortigen Aglianico aber eine intensive Aromatik, beeindruckende Konzentration und ein bezauberndes Mundgefühl.
Degustationsnotiz:
Purpurrote Farbe, granatrote Reflexe. Ein ausdrucksstarkes Bouquet, das sich nach und nach aufbaut: Pflaumen, Himbeeren, auch Noten nach Thymian und Lavendel, schliesslich Kakao und feinstes Vanille. Ein dichtes Gaumenbild mit viel Schmelz, wiederum viel rote Frucht, auch sanfte Malznoten und etwas Schwarztee, mit gut eingebetteten Gerbstoffen; über die Mitte hinaus viel Druck zeigend, konzentriertes und anhaltendes Finale mit einer ausgezeichneten Röstaromatik.
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
Region:	Kampanien
Produzent:	Nativ
Bewertung(en):	Luca Maroni 98/100, Score 18.5/20
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	100% Aglianico
Artikelnummer:	0884617

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Bicento

Irpinia Campi Taurasini DOC
Nativ

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Luca Maroni 98/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Aglianico
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch