

2019 Velluto Rosso

Aglianico Beneventano IGT, Nativ

Velluto, der Samtige aus Aglianico-Trauben

Beschreibung:
Er ist auf kalk- und tonhaltigen Böden gewachsen und sein Ausbau erfolgt grösstenteils im Stahltank, gefolgt von einem rund halbjährigen Barriqueausbau.
Degustationsnotiz:
Kräftiges Rubinrot, granatfarbene Reflexe. Eine sehr einnehmende Nase, die Aromen nach Blaubeeren und schwarzem Holunder offenbart, dahinter einige Wildkräuter wie Rosmarin und Thymian, Caramel und Trüffelschokolade. Am Gaumen eine tolle Fruchtintensität zeigend, nun auch Kirschen und Himbeeren, samtig und ausdrucksstark, mit noch spürbaren, aber reifen Tanninen; nebst der Weichheit zeigt der Velluto auch eine passende Frische, Mokkaaromen und etwas Vanille im zauberhaften Abgang.
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 96/100
Ausbau:	6 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Rebsorte(n):	Aglianico
Artikelnummer:	1008819

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Velluto Rosso

Aglianico Beneventano IGT
Nativ

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Luca Maroni 96/100
Rebsorte(n):	Aglianico
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
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