



2014 Bicento

Irpinia Campi Taurasini DOC, Nativ

Mit 98 Punkten nahe an der Perfektion

Beschreibung:

Das Weingut Nativ befindet sich auf den fruchtbaren vulkanischen Irpinia-Hügeln in der Mitte Kampaniens. Der Bicento stammt von überwiegend 200 Jahre alten Aglianico-Rebstöcken mit kleinem Ertrag, aber hoher Aromenkonzentration. Ein grosser, schmeichlerischer Wein mit weichem und samtigem Charakter, der aber gleichzeitig eine fantastische Struktur und Konzentration offenbart.

Degustationsnotiz:

Rubinfarben mit deutlich granatroten Einschlüssen. Ein gehaltvolles Bouquet, das mit viel reifer Frucht überzeugt: Pflaumen und Preiselbeerkonfitüre, auch reife Erdbeeren, dahinter Noten nach Baumnuss und Caramel, schliesslich etwas Thymianwürze. Weicher Auftakt, abgelöst von einer sehr reifen, vorwiegend rotfruchtig geprägten Frucht, dahinter etwas Malz, Würze und schokoladige Noten; die angenehme Frischnote ergänzt die Aromatik passend; anhaltender Finish.

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:	Azienda Agricola Nativ
Bewertung(en):	Luca Maroni 98/100, Score 18.5/20
Herstellung:	18 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2024
Traubensorte(n):	100% Aglianico
Originalgebinde:	6er-Holzbox
Artikelnummer:	0884614075B6100

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Bicento

Irpinia Campi Taurasini DOC
Nativ

Herkunft: Italien
Bewertung(en): Luca Maroni 98/100, Score 18.5/20
Traubensorte(en): 100% Aglianico
Trinkreife: Jetzt bis 2024
Weinbau: Traditionell
Herstellung: 18 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 14.5 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.