



2018 Bicento

Irpinia Campi Taurasini DOC, Nativ

Samtig und konzentriert – ein Volltreffer mit 98 Punkten

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 Winzer Mario Ercolino den Bicento produziert, erbringen zwar nur niedrige Erträge, verleihen diesem reinsortigen Aglianico aber eine intensive Aromatik, beeindruckende Konzentration und ein bezauberndes Mundgefühl.

Degustationsnotiz:

Purpurrot, etwas aufgehellter Rand. Himbeergelée und Brombeeren in der intensiv duftenden, offenen Nase, dahinter etwas Süssholz und einige Würznoten, auch Crème brûlée. Am Gaumen sehr samtig beginnend, nach und nach explosiver werdend, die beerigen Noten entfalten sich aufs Schönste, ergänzt durch eine passende Frische und Noten nach Kakao und Crémantschokolade; auffallend weiche Tannine, aromatisch nicht nachlassend bis ins ausgedehnte Finale.

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:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Rebsorte(n):	100% Aglianico
Artikelnummer:	0884618

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 2029
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.