



2019 Blu Onice

Aglianico Irpinia DOC, Nativ

«Barolo des Südens» von Nativ

Beschreibung:

Auf Kampaniens Irpini-Hügeln im Herzen Paternopolis liegt das Vorzeigeweingut Kampaniens. Die Weine aus dem Hause Nativ sind geprägt von fruchtbaren vulkanischen Böden. Die uralte Rebsorte Aglianico bringt kräftige Rotweine hervor, die mit ihrer Konzentration und Langlebigkeit an Barolos erinnern. Blu Onice – oder blauer Onyx – heisst dieser Wein, weil die Reben auf einem felsigen Boden neben einer Onyxhöhle wachsen, aus der Steine mit blauen Streifen gewonnen werden.

Degustationsnotiz:

Purpurrot, nur leicht aufgehellter Rand. Ein barockes Bouquet, das Aromen von schwarzen Kirschen und Zwetschgen offenbart, dahinter etwas Thymian und Wacholder, schliesslich passende Röstaromen. Samtiger Auftakt, abgelöst von einer dunkelbeirigen, fülligen Frucht, nun auch schwarzer Holunder und Brombeeren, ergänzt durch deutliche Arabicanoten und etwas Malz, sehr reife und geschliffene Tannine; druckvoll im aromatisch anhaltenden, ausdrucksstarken 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: | 12 Monate im Barrique |
| Weinbau: | Traditionell |
| Alkoholgehalt: | 15.0 % |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2029 |
| Rebsorte(n): | 100% Aglianico |
| Artikelnummer: | 1301219 |

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Blu Onice

Aglianico Irpinia 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: | 12 Monate im Barrique |
| Alkoholgehalt: | 15.0 % |
| Service: | Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen. |