



2020 Blu Onice

Aglianico Irpinia DOP, Nativ

Grosser Aglianico vom Überflieger-Weingut Nativ

Beschreibung:

Dieser reinsortige Aglianico stammt vom Weingut Nativ, welches auf den Irpini-Hügeln im Herzen der historischen Region Paternopolis liegt. Die Aglianico-Traube ist eine sehr alte Rebsorte mit griechischem Ursprung und wird wegen seiner Konzentration und Langlebigkeit oft auch als «Barolo des Südens» bezeichnet. Der Name Blu Onice (*Deutsch: Onyx Blau*) ist auf die Tatsache zurückzuführen, dass der Weinberg auf einem felsigen Boden neben einer alten Onyxhöhle in der Nähe von Gesualdo liegt. Die Steine, die aus dieser Höhle gewonnen werden, sind gelb und haben blaue Streifen.

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 dunkelbeerigen, 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:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	100% Aglianico
Artikelnummer:	1301220

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Blu Onice

Aglianico Irpinia DOP
Nativ

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Luca Maroni 98/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Aglianico
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.