



## 2011 Taurasi DOCG

Vesevo

Wein von vulkanischer Herkunft

### Descrizione del vino:

Im Taurasi zeigt die hochklassige Rebsorte Aglianico, was sie drauf hat.

### Nota di degustazione:

Sattes Purpur, leicht aufgehellter Rand. Offenes Bouquet mit viel Brombeerfrucht und Pflaumenkompott, auch etwas Nelkenwürze sowie feinste Crémant-Schokolade.

Ausdrucksstark und ausgewogen im dichten Gaumen, schwarze Kirschen und Zwetschgen; trotz seiner Kraft sehr charmant bleibend, guter Druck; die Röstaromen, an Schokoladentarte und Tabak erinnernd, sind erstklassig integriert; körperreich und fest bis ins lange, temperamentvolle Finale.

### Abbinamenti:

Wir empfehlen diesen Wein zu Schmorbraten, Lammgigot oder Tagliata. Ebenso hervorragend zu Rehragout, Rindsbraten mit Pilzen und reifem Pecorino.

### Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

<b>Paese d'origine:</b>	Italia
<b>Regione:</b>	Campania
<b>Produttore:</b>	Vesevo
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20
<b>Vinificazione:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2024
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Aglianico
<b>Numero di articolo:</b>	0442311

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Taurasi DOCG**

Vesevo

<b>Origine:</b>	Italia
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Aglianico
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2024
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Servizio:</b>	

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.