



"Eremo San Quirico" Aglianico Campi Taurasini DOC

Nativ
Italien, Kampanien

Vinifikation

Handlese, traditionelle Gärung für ca. 3 Wochen, anschliessend Reifung für 12 - 20 Monate in neuen französischen Eichenfässern

Charakter

Kräftiges, dunkles Rot, beinahe Schwarz; ausdruckstarkes Bouquet voll von schwarzen und blauen Früchten und Kirsche, Vanille, Zeder, Kräutern und viel Gourmetnoten; am Gaumen majestätisch und mundfüllend, wiederum sehr präzise Aromatik, eingebunden in eine opulente und volle Struktur mit massenhaft Schmelz, feinen Tanninen und viel Cremigkeit, muskulös und angenehm einnehmend in seiner Art; endlos langer Abgang, bei dem man sich den Hals einer Giraffe wünscht

Konsumhinweis

Schmor-Gerichte mit Rind, Lamm, Wild, Wild-Geflügel, Tatar, kräftige Halbhart-Käse, Hart-Käse

Technische Details

Traubensorten:	100% Aglianico
Trinkreife:	2022 - 2029
Alkohol:	15 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite

Bewertungen

2018	Gambero Rosso	2/3
2012	Wine Spectator	91/100
2012	Luca Maroni	99/99
2011	Robert Parker	92/100