



"Eremo San Quirico" Aglianico Campi Taurasini DOC

Nativ
Italien, Kampanien

CHF 27.50

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 präsenze 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 |