

Terra di Lavoro Roccamonfina

IGT, Azienda Agricola Biologica Galardi, 2013

750 ml

CHF 66.-

Art-Nr. 35164713



Tiefdunkles Violett. Das Bukett dieses stets hoch bewertenden Weines ist äusserst vielschichtig: Aromen von Steinpilzen, Mandeln, Feigen Veilchen, Teer, Rauch und schwarzen Kirschen steigen in die Nase. Extrem dicht und komplex am Gaumen mit sehr guter, fester Struktur. Mit weiterer Reifung, werden sich die jetzt noch jugendlichen, präsenten Tannine sehr schön einbinden. Unglaublich langes und intensives Finale. Es lohnt sich diesen Wein zu dekantieren.

Herkunft:	Italien / Campania
Traubensorte:	Aglianico, Piediroso
Genussreife:	4 bis 18 Jahre
Servicetemperatur:	16 bis 18 °C
Trinkempfehlung:	Brasato di manzo al Barolo, Würzige Grilladen, Lammrückenfilet an Kräuterjus, Bistecca fiorentina, T-Bone-Steak, Würzige Hartkäse, Pilzragout
Vinifikation:	lange Maischegärung, Gärung im Stahltank, Untertauchen des Tresterhuts
Ernte:	Handlese, Strenge Selektion
Ausbau:	in neuen Barriques, einige Monate Flaschenlagerung
Ausbaudauer:	12 Monate
Volumen:	13.5 %
Parker:	94+
Wine Spectator:	92