

Italien - Basilicata

Re Manfredi Rosso Aglianico del Vulture DOC

Terre degli Svevi



Ein spannender Mix von reifer Frucht (Beeren, Zwetschgen) und herbal-grünlichen Noten offenbart sich in der Nase, die zu gefallen weiss. Es ist ein intensiver, recht komplexer Eindruck im Bouquet. Samtige Gerbstoffe, eine frische Säure und ein gehaltvoller Körper sowie eine Spur von Süsse; das sind die Charakteristiken dieses Südtalieners, der aus der heimischen Rebsorte Aglianico del Vulture gekeltert wurde. Diese ist für ihre stoffigen Weine bekannt, die einerseits hervorragend zum Essen passen und andererseits etwas Zeit zum Reifen brauchen, bis sie den höchsten Trinkgenuss vermitteln. Der Manfredi Rosso hat alles, was man sich von einem schönen Wein vorstellt, der zur traditionellen italienischen Küche passt.



Rebsorte: Aglianico



Weinausbau: Während 6 Monaten im Eichenfass ausgebaut und für 6 Monate auf der Flasche gereift



Passt gut zu: Rindsbraten, Pizza, Ravioli, Spaghetti bolognese, Pecorino



Aroma: Zwetschge, Beeren, frisch vegetativ



Genussreife: 2 bis 5 Jahre



Alkoholgehalt: 14.5 % Vol.



Trinktemperatur: 16 bis 18° C



Einheit: 75 cl