

2018er Re Manfredi Aglianico del Vulture



Re Manfredi Basilikata

Artikelnummer	351436-2018
Kartoninhalt (Fl.)	1
Ausbau	Barrique
Alkohol	14 % vol.
Restzucker	0,4 g/l
Säure	5,3 g/l
Barrique	Ja
Farbe	rot
Temperatur	18°C
Enthält:	Sulfite

Anbaugebiet	Basilikata Die Basilikata, im Süden Italiens gelegen und die naturbelassenste und ursprünglichste Region Italiens. Auf nur elftausend Quadratkilometern umfasst diese Region alle Varianten der italienischen Landschaft. Hier konkurrieren die Reben mit den weit verbreiteten Oliven um das Land. Hier findet die letzte Weinlese Italiens im Spätherbst statt.
Region	Aglianico del Vulture
Klassifikation	Denominazione di Origine Controllata "Denominazione di Origine Controllata" entspricht einem Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete.
Jahrgang	2018
Rebsorte	100% Aglianico del Vulture
Erzeuger	Re Manfredi Im Herzen des klassifizierten Anbaugebiets DOC für Aglianico del Vulture liegt das Weingut Re Manfredi. Re Manfredi ist ein noch relativ junges Weingut, welches 1998 in der Nähe von Venosa in der Basilicata gegründet wurde. Es verfügt über modernste Vinifizierungsanlagen und einen umfangreichen Barriquekeller. Das Anwesen erstreckt sich über 120 Hektar Weinberge. Im Zentrum des Gutes liegt das elegante und einladende Landhaus, direkt daneben das hochmoderne Weingut mit seinen beeindruckenden Kelleranlagen. Das Weingut befindet sich in der Nähe von Matera, eine der ältesten Städte der Welt und auch bekannt als die Stadt der Steine. Diese Felsenstadt, im italienischen Parco delle Chiese Rupestriö, gehört seit 1993 zum geschützten Weltkulturerbe und ist die Kulturhauptstadt Europas 2019. In dieser einzigartigen Region liegt das Weingut Re Manfredi.
Beschreibung	Kräftiges, leuchtendes Rubinrot mit einer großzügigen, komplexen Nase, in der Noten von Sauerkirsche und aromatischen Kräutern im Vordergrund stehen, sowie Anklänge von Vanille und Pfeffer. Der Geschmack ist kräftig und souverän mit eleganter Würze und Konditorcreme im Abgang. Ein vollmundiger, mineralischer Wein, der sich durch eine erstaunliche Ausgewogenheit auszeichnet.
Empfehlung	Passend zum Essen: Strascinati-Pasta mit Pezzente-Salami und Königsastern, Pilze, Gnumaridd-Rollen mit Lamminnereien, geschmort oder gegrillt.

Zutatenliste

Bewertung 3 Gläser Gambero Rosso

Stand 25.11.23. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

