

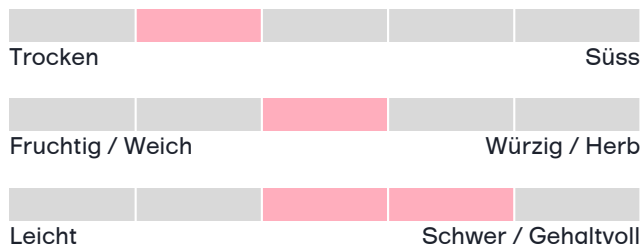


AGLIANICO JUNGANO



Paestum igp, San Salvatore, Kampanien, Italien

Geschmack



Jahrgang

2017

Notizen

Fruchtig und äusserst würzig mit schönen Noten von Veilchen, dunklen Beeren und frischem Tabak. Die Tanninen zeigen sich für einen Aglianico fein und reif. Bleibt lange am Gaumen. Kann noch gut ausreifen, bietet aber bereits heute grossen Trinkspass.

Begleitend zu

Herzhaften Speisen

Vinifikation

Ausbau 12 Monate 40% in franz. Barriques, 40% in 25hl Fässern und 20% imahltank

Traubensorten

100% Aglianico

Alkohol

14.5 %

Format

75 cl

Auszeichnungen /
Bewertungen

James Suckling (2017)

91/100 Punkte

SAN SALVATORE

Die von Giuseppe Pagano gegründete Kellerei San Salvatore 1988 ist spezialisiert auf alte autochthone Rebsorten wie Fiano, Falanghina und Aglianico. Das 16 ha. grosse Gut liegt im Nationalpark Cilento, wo der Multi Unternehmer auch ein 5-Sterne Hotel sowie eine Büffelzucht betreibt. Es verwundert also nicht, wenn in den Weinbergen ein Büffel gesichtet wird. Diese liefern auch gleich den eigenen natürlichen Dünger für die Böden. Die Reben werden nach biologischen, teilweise bio-dynamischen Richtlinien gepflegt. Als Beratender Önologe fungiert Riccardo Cotarella, einer der besten Weinberater Italiens. Diese Faktoren und das vorherrschende Mikroklima ermöglichen es San Salvatore Weine der höchsten Qualitätsstufe zu produzieren. Der Fiano "Pian di Stio" wurde von Gambero Rosso bereits mit den begehrten drei Gläsern ausgezeichnet und mit dem omaggio a "Gillo Dorfles" widmet er seinem Freund und Künstler einen Wein, bei dem er die Etiketten für 16 Jahrgänge gestalten durfte.

<http://www.sansalvatore1988.it>