

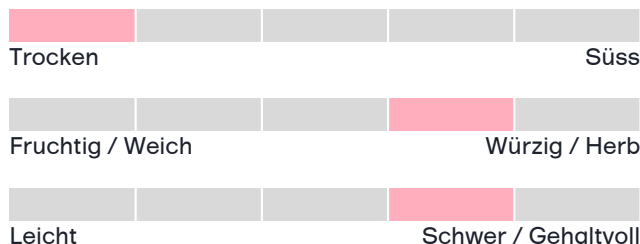


SYNTHESI AGLIANICO DEL VULTURE DOC PATERNOSTER



Aglianico del Vulture DOC, Paternoster, Basilikata, Italien

Geschmack



Jahrgang

2017

Notizen

Rubinrot; Kraftvoll am Gaumen mit Aromen von Mahagoni und Teer. Mittelkräftig und recht frisch mit gut eingebundenen Tanninen und elegante Eichenholznote.

Begleitend zu

kräftige Fleischgerichte, gereifter Käse.

Vinifikation

Ausbau zu 80 % in grossen Holzfässern und 20% in Barriques während ca. 8 Monaten.

Traubensorten

100% Aglianico

Alkohol

13 %

Format

75 cl

Lagerbar

Min. 10 Jahr(e) ab 2022

Auszeichnungen /
Bewertungen

Falstaff (2017)	91/100 Punkte
Wine Spectator (2017)	90/100 Punkte
James Suckling (2017)	90/100 Punkte

PATERNOSTER

1925 startete Anselmo Paternoster mit dem Verkauf seiner ersten Weinflasche und legte damit den Grundstein für den ältesten Weinbetrieb im Vulture-Gebiet. Heute wird die moderne Kellerei in der dritten Familiengeneration geführt, die sich der Tradition verpflichtet fühlt, sich aber der neusten Kellereitechnik öffnet. Strengste Selektion der Trauben im Rebberg, eine Mengenbeschränkung auf max. 150'000 Fl. und eine temperaturkontrollierte Gärung sind hier Selbstverständlichkeit. Das Anbaugebiet ist die Gemeinde Barile, welche auf 600 Meter Höhe am Osthang des Monte Vulture, einem erloschenen Vulkan, gelegen ist. Die vulkanischen Böden, in Verbindung mit den starken Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht, geben jedem Wein Fülle und Finesse.

<http://www.paternostervini.it>