

6er-OHK 'Piano di Montevergine' Taurasi Riserva 2013 Feudi di San Gregorio



Großes Rotwein-Kino aus Kampanien: Der 'Barolo des Südens' als Riserva von Kult-Weingut Feudi di San Gregorio! Top-Jahrgang 2013, mit 96 Parker-Punkten und 3 Gläsern im Gambero Rosso geadelt! Packend, tief, hochspannend! Jetzt in der Original-6er-Holzkruste! - Maximal 2 Holzkrusten pro Kunde.

Weintyp	Rotwein
Weingut	Feudi di San Gregorio
Region	Kampanien
Rebsorte(n)	Aglianico
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	16-18 °C
Alkoholgehalt	14 %
Reifepotenzial	bis 2033
Ausbau	Barrique und großes Holzfass
Nettofüllmenge (in Liter)	4,5



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

96/100 Punkte Robert Parker's Wine Advocate

"From a celebrated single vineyard recognized around the world, the 2013 Taurasi Riserva Piano di Montevergine shows beautifully in this vintage. This is a complete and generous expression of Aglianico with thick layering and full-bodied appeal. Fruit thrives at 700 meters above sea level, where nighttime diurnal shifts make a big impact on the quality and brightness of the aromas, especially in a balanced and slightly cool vintage such as this. Taurasi renders rich aromas of black fruit, spice and balsam herb. You get all of those here with abundance. This wine should hold a steady aging course for the next 20 years." - Monica Lerner

3/3 Gläser Gambero Rosso

Von hervorragender Macht ist der Taurasi Piano di Montevergine '13, ein feiner, würziger Wein mit dem Duft von Ginster und wohlriechenden Waldfrüchten. Geschliffen, balsamisch, saftig mit anhaltendem, erstklassigem Finale."

Bewertungen und Pressestimmen

Der kleine Johnson über das Weingut

"Äußerst angesagter Erzeuger in Kampanien mit Taurasi Piano di Montevergine."

Robert Parker's Wine Advocate über das Weingut

"Feudi di San Gregorio is one the leading estates in Campania and Italy." - Antonio Galloni

Wine in Black-Bewertung: 95 P

Er ist 'Die Antwort des Südens auf den Barolo Norditaliens', unterstreicht die legendäre Weinfiabel 'Der kleine Johnson': der Taurasi! Ein kraftvoller, markanter, langlebiger Wein aus der antiken Rebsorte Aglianico, die schon zu Zeiten der Cäsaren geschätzten Wein hervorbrachte. Seit gut einer Dekade erlebt der große Rote aus Italiens Süden eine Renaissance, und das ist maßgeblich Pionieren wie Feudi di San Gregorio zu verdanken. 1986 gegründet, hat das Weingut schnell eine energische Vorreiterrolle eingenommen und vor allem eben diesen Taurasi auf die internationale Bühne der Spitzen-Rotweine gebracht. Der Top-Taurasi des Hauses ist die Einzellagen-Riserva 'Piano di Montevergine', 18-24 Monate in französischen Eichenfässern ausgebaut. Die 2013er-Edition ist die beste ever und schreibt sich irre gute 96 Parker-Punkte auf die Visitenkarte ... Grandios!

Tasting Note

Schon das Bouquet ist ein Traum an Komplexität: Fruchtige Noten von dunklen Beeren und Schwarzkirsche treffen auf Veilchen, Lakritz, Gewürze, Rauch und balsamische Noten, alles in allem ein elegant-kühles Auftreten, und diese Eleganz setzt sich auch am Gaumen fort. Die reiche Substanz wird von einem passenden Tanningerüst ergänzt, die Balance ist vorbildlich und die Länge eindrucksvoll. Kurz: "This is a complete and generous expression of Aglianico", um es mit Robert Parker's Wine Advocate zu sagen.

Passt zu

Klasse und exzellent zu Rumpsteak, Lammkoteletts oder auch zu Pasta mit Wildragout!

Weingut

Feudi di San Gregorio, ein klangvoller und hoch renommierter Name, steht er doch für das Wiedererwachen der Weinkultur von Kampanien, ja von Italiens Süden insgesamt. 1986 wurde das Weingut in Sorbo Serpico in der Provinz Avellino aus der Taufe gehoben, 55 Kilometer östlich von Neapel. Hier liegt die historische römische Provinz Irpinien, die schon zu antiken Zeiten geschätzten Wein erzeugte.

Vinifikation

Die Feudi di San Gregorio 'Piano di Montevergine' Taurasi Riserva 2013 stammt von einer Einzellage und wird zu 100 % aus der hochwertigen Aglianico-Rebsorte gekeltert, die schon zu Zeiten des antiken Roms sehr geschätzt wurde. Die Weinstöcke stehen im Anbaugebiet Taurasi, etwa 50 Kilometer östlich von Neapel. Die Fermentation der Trauben findet während rund drei Wochen im Edelstahl statt, anschließend wird der Wein 18-24 Monate in französischen Eichenfässern mit mittlerem Röstgrad ausgebaut, ein Teil sind Barriques, die anderen große 50 Hektoliter-Fässer. Nach weiteren 24 Monaten Flaschenreife kommt der Wein auf den Markt.