

Aglianico 'Narses'

Campania 2018

Società Agricola Bollina



Die Meister der einheimischen Rebsorten haben wieder zugeschlagen. Dieses Mal mit einem Aglianico der Extraklasse: saftig, fruchtig und mit der Sonne Kampaniens ausgestattet. Luca Maroni ist hin und weg und zieht beeindruckende 98 Punkte aus dem Hut.

Weintyp	Rotwein
Produzent	Società Agricola Bollina
Region	Kampanien
Rebsorte(n)	Aglianico
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	16-18 °C
Alkoholgehalt	14 %
Reifepotenzial	bis 2026
Ausbau	Holzfass
Nettofüllmenge (in Liter)	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

98/99 Punkte Luca Maroni

"Besser kann ein Aglianico aus Kampanien nicht schmecken. Das findet auch Italiens Weinexperte Luca Maroni. Das Ergebnis: sagenhafte 98 Punkte!" - Wine in Black

Wine in Black-Bewertung: 97 P

Mit der Società Agricola Bollina kann man den Geschmack von ganz Italien entdecken. Im Piemont beheimatet, hat es sich Winzer Andrea Bernardini zur Lebensaufgabe gemacht, über die Grenzen der Region hinaus den Geschmack der unterschiedlichen italienischen Terroirs schmeckbar zu machen. Damit genau das auch gelingt, setzt Bernardini auf das Zusammenspiel von unterschiedlichen Weinbaugebieten und autochthonen Rebsorten. Sein neuester Clou: der Aglianico 'Narses' aus Kampanien. Aglianico gehört zu den ältesten roten Rebsorten in Italien und wird bevorzugt in Kampanien angebaut. Um die Wurzeln noch tiefer in die Region zu schlagen, wurde der Name 'Narses' gewählt. Damit steht ein berühmter General der Spätantike für den Wein Pate. Narses gewann für den oströmischen Kaiser

Justinian nicht nur viele bedeutende Schlachten, sondern half auch dabei, die Infrastruktur in Italien wieder aufzubauen, die nach einem gewaltigen Krieg im 6. Jahrhundert komplett zerstört war. Ob er nach getaner Arbeit ein Gläschen Aglianico genoss? Das ist leider nicht überliefert. Was aber amtlich dokumentiert ist: die wahnsinnig beeindruckenden 98 Punkte, mit denen Luca Maroni den Aglianico 'Narses' in der 2018er-Edition ehrt.

Tasting Note

Rubinrot funkelt der Wein mit violetten Reflexen im Glas. Aromen von Waldbeeren und Schwarzkirschen strömen direkt nach dem Öffnen der Flasche in die Nase. Nuancen von Mokka und Vanille runden das olfaktorische Erlebnis im Glas dann ab. Am Gaumen ist der Wein wunderschön rund mit höchst angenehmer Struktur und geschliffenen Tanninen. Hier findet man auch zarte Holzanklänge, die sehr gut eingebunden sind. Ein voller und körperreicher Wein mit hervorragender Balance.

Passt zu

Ein schönes Steak dazu wird sehr viele Menschen glücklich machen. Aber auch geschmortes Lamm oder Wildfleisch versprechen höchste kulinarische Genüsse. Ebenso wie gut gereifter Käse.

Weingut

Das Weingut Società Agricola La Bollina liegt in der Region Alte Monferrato im Piemont, genauer gesagt in Serravalle Scrivia, einer Ortschaft mit gut 7.000 Einwohnern, 20 Kilometer südöstlich von Alessandria. Das 120 Hektar große Anwesen wird seit Jahrhunderten von den Markgrafen Figari aus Genua genutzt und umfasst neben dem 25 Hektar großen Weingut auch ein 4 Sterne-Hotel, ein Konferenzzentrum und einen Golfplatz, umgeben von einem großen Kastanienwald. Die 25 Hektar Weinberge des Landgutes La Bollina, umfassen hauptsächlich die Rebsorte Cortese, aus der der berühmte Gavi gewonnen wird. Hinzu kommen Chardonnay, Nebbiolo und Barbera. Die Reben finden hier einen überwiegend lehmigen, mergelhaltigen Boden und Weinberge die perfekt nach Süden und Südosten ausgerichtet sind. Doch nicht nur im Piemont entstehen Weine, die es dem Weinkritiker Luca Maroni besonders angetan haben, sondern auch in der Toskana und im Süden Italiens.

Vinifikation

Der Aglianico 'Narses' Campania 2018 von der Società Agricola Bollina wird zu 100 % aus Aglianico vinifiziert. Nach der Handlese fand eine einwöchige Kaltmazeration statt. Eine Ruhephase von zehn Tagen folgte. Erst dann wurde der Wein bei einer kontrollierten Temperatur von 20 bis 22 °C fermentiert. Danach reifte der Wein sechs Monate in französischen Eichenfässern.