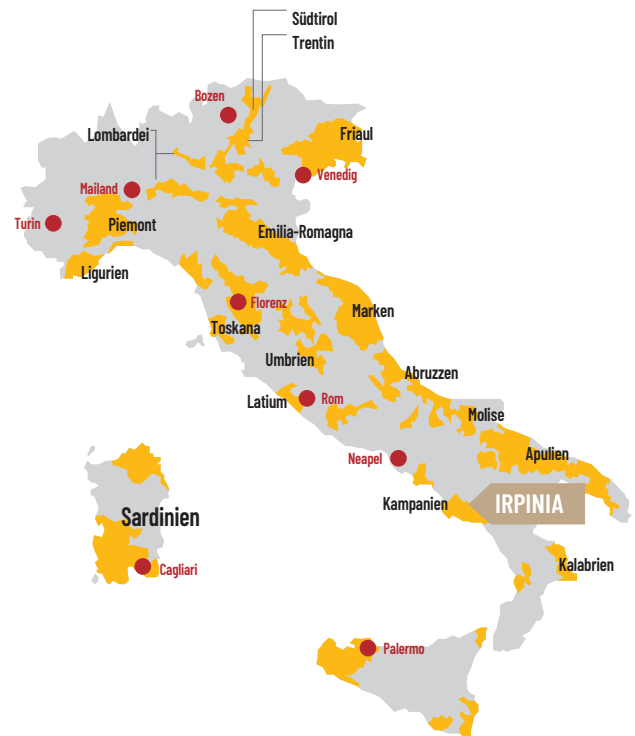


DIE REGION

Irpinia ist eine sehr junge Herkunft innerhalb des Bereichs Taurasi, gelegen ca. 20 Kilometer nördlich der Provinzhauptstadt Avellino. Die Landschaft bildet hier reizvolle Kontraste zwischen schroffen Gebirgszügen und grünen Hügeln, an deren Hängen sich Getreidefelder mit Weinbergen abwechseln. Ist Irpinia ohnehin schon recht klein, so wird die Menge des hier erzeugten Weines zudem durch die weite Streuung der Weinbergparzellen weiter limitiert. Kurzen harten Wintern, in denen es – untypisch für Süditalien – durchaus auch einmal schneien kann, stehen ein mildes Frühjahr, ein warmer Sommer und ein langer Herbst gegenüber. Abkühlung verschaffen milde und kühlende Winde vom Meer. Hauptrebsorte und auch einzig zugelassene Rebsorte für die Herkunft ist der Aglianico, eine tanninreiche und sehr aromatische Rebsorte, die kräftige und gehaltvolle Weine verspricht, denen es aber aus den Händen erstklassiger Erzeuger keineswegs an Eleganz mangelt.



Antonio Capaldo,
der Besitzer

DER ERZEUGER

Feudi di San Gregorio liegt in Irpinia, einen der für den Weinbau bedeutsamsten Flecken nicht nur Kampaniens, sondern ganz Italiens. Hier fand bereits unter Papst Gregor dem Großen im 6. Jahrhundert Weinbau in relevantem Ausmaß statt. Bis in die 80er Jahre des letzten Jahrhunderts war Feudi di San Gregorio eine unbekannte Kellerei, bis eine Vision in nur wenigen Jahren umgesetzt wurde, eine Vision, die in die Erzeugung absoluter Top-Qualitäten unter Berücksichtigung der regionalen Rebsorten mündete. Heute steht der Name Feudi di San Gregorio wie kein anderes für die önologische Revolution Süditaliens – die Kellerei wird von Fachleuten zu den 10 besten Betrieben Italiens gezählt.

2010 SERPICO

Irpinia Aglianico DOC, Feudi di San Gregorio

WEINBESCHREIBUNG

Typisch für einen erstklassigen Aglianico ist die tiefe rubinrote Farbe mit bläulichen und purpurnen Reflexen. Am Rand zeigen sich erste orangefarbene Reflexe, ein Hinweis auf die Trinkreife. Im Bouquet entwickelt sich ein dichtes Spiel von beerigen Aromen wie **Rote und Schwarze Johannisbeeren**, aber auch von **Pflaumen, Heidelbeeren** und **getrockneten Kräutern**. Typisch ist auch die zarte Spur von **Graphit**, die dem Duft eine angenehme mineralische Komponente verleiht. Der Geschmack ist vollmundig, kräftig und gehaltvoll, ohne es an Eleganz missen zu lassen. Die Tannine sind kräftig, aber harmonisch und sehr gut eingebunden. Die aromatische Struktur am Gaumen ist ausladend und komplex angelegt, das Finale ist saftig, zart mineralisch und mit einem dunkelbeerigen Nachklang auch sehr nachhaltig.



ROBERT PARKER

95/100 PUNKTE

JAMES SUCKLING

92/100 PUNKTE

Aglianico



2023



18°C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Dieser Aglianico passt zu kräftigen Schmorgerichten vom Rind oder Lamm, oder auch zu einem gehaltvollen Wildgulasch oder einem Wildragout.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN
