



BRUNNER

Trinkgenuss seit 1953

PIPOLI Aglianico del Vulture DOC

Der „Pipoli“ Aglianico del Vulture DOC leuchtet rubinrot mit schwarzem Kern im Glas. Die Aromatik wird sofort von dunklen Beeren, eingekochten dunklen Früchten und feinen Holznoten sowie einem Hauch Zeder ergänzt. Im Auftakt zeigt er sich fruchtbetont, würzig mit vielen dunklen

Früchten und Aromen. Herrlich aromatisch, fein abgestimmt und elegant schmeichelt dieser Aglianico dem Gaumen. Seine Struktur ist sehr geschmeidig, tiefgründig und fruchtig, mit mineralischen, leicht rauchigen Noten unterlegt. Seine Würze und die frische Fruchtsäure sind optimal aufeinander abgestimmt. Ein perfekter Botschafter dieser Traubensorte.

Als echter Allrounder passt er ideal zur Alltagsküche, ganz besonders aber zu allerlei Pastagerichten oder Risotto wie auch zu Grilladen.



Italien



Basilicata



Vigneti del Vulture



Aglianico



13.5 %



10 Monate Ausbau in französischer Eiche



75 cl



6er Karton

