



Titolo

Aglianico del Vulture
Elena Fucci

Anbaugebiet: Italien / Basilikata DOC

Rebsorte(n): Aglianico

Ausbau / Herstellung: Holzfass

Charakteristik: Jahrgang 2014

Die Farbe ist kräftig, ja fast schwarz. In der Nase erinnern die Gerüche an feine, würzige Noten von Zimt, mediterranen Kräutern, Tabak und Lakritze und an reife Fruchtaromen von Cassis, Sauerkirschen und Brombeeren. Am Gaumen herrscht Harmonie zwischen dem kraftvollen Tannin, der reifen Säure und dem gut eingebundenen Alkohol. Der lange Abgang zeigt einen wunderschönen, aromatischen Nachhall. Ein markanter Wein mit Lagerpotential, der sehr viel Persönlichkeit besitzt.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisempfehlung: Der Titolo passt ausgezeichnet zu Speisen mit viel Eiweiss, d.h. zu Gerichten mit dunklem Fleisch und Wild, wie z. B. ein Rinds- oder Wildschweinbraten. Aber auch zu einem Pastateller oder einem Risotto mit Pilzen sowie zu einem würzigen Schafskäse harmoniert er wunderbar.

Kraft des Vulkanbodens

Die Familie von Elena Fucci hätte die kleinen Weinberge, mit zum Teil über 70 Jahre alten Reben, wohl verkauft, hätte sie sich nicht entschieden Oenologie zu studieren. Im Jahr 2000, mitten im Studium, reformierte sie zusammen mit ihrem Vater und Grossvater das Weingut und wurde von einer reinen Traubenlieferantin zur Selbstkeltererin. Heute leitet sie das Unternehmen selbstständig mit grossem Erfolg. Die Familie hilft tatkräftig mit. So kümmert sich ihr Grossvater Generoso, von allen auch liebevoll «Opa Roso» genannt, noch täglich mit Elan um die Reben. Der Weinbau bedeutet für Elena Kunst, mit Respekt für die Natur, ohne Chemikalien Genussvolles zu erzeugen.

