



2006 Amarone Valpolicella DOC

Ai Colli Vivaldi

Kräftiges Rubinrot. Gedörnte Zwetschgen und Rosinen in der gehaltvollen Nase, auch Lebkuchengewürze. Sanfter Auftakt, abgelöst von einer reiffruchtigen Aromatik, Backpflaumen und eine feine Würze, etwas Bittermandelessenz, unterstützt von einer guten Frische, samtig bis ins langanhaltende Finale.

Bewertung: Score 18/20

Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Lagerfähigkeit: Jetzt bis 2018

Traubensorte(n): Corvina, Rondinella, Corvinone

Alkoholgehalt: 15.0%

Herkunftsland: Italien

Region: Venetien

Winzer: Vivaldi


Weintyp: Lagerfähige Rotweine

Passt zu: Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein. Braten- oder Wildgerichte, Wildgeflügel, Roastbeef, Châteaubriand und kräftig, würzige Käsesorten wie Gruyere, Tilsiter oder reifer Brie.

Einsteckkarte für Weinregalclips

Grösse: A7 74x105

Beim Kauf unserer Weinregalclips können Sie diese Karten einfach ausdrucken, ausschneiden und einstecken. Das schafft Übersicht in Ihrem Weinkeller



2006 Amarone Valpolicella DOC
Ai Colli Vivaldi

Traubensorte(n): Corvina, Rondinella, Corvinone
Alkoholgehalt: 15.0%

Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Lagerfähigkeit: Jetzt bis 2018