



Amarone Valpolicella

Classico DOCG, Costasera, Masi Agricola

Der sanfte Riese vom Meisterweingut aus dem Valpolicella

Beschreibung:

Masi selber nennt seinen Amarone den "sanften Riesen" - die Trauben für diese Amarone dürfen in der renommierten Lage Costasera am Gardasee reifen. Nach der Ernte werden die Beeren zunächst, getreu dem typischen Herstellungsverfahren nach, getrocknet um die Inhaltsstoffe zu konzentrieren. Dieses Verfahren sorgt für wahnsinnig extraktreiche, füllige Weine mit intensiven Aromen von reifen Pflaumen, saftigen Kirschen und langanhaltender Saftigkeit am Gaumen. Hier hat das Traditionshaus Masi wieder einen echten Benchmark-Wein kreiert!

Degustationsnotiz:

Sattes Purpur, granatroter Schimmer. Umwerfendes, reiches Amaronebouquet, viel Dörrfrüchte, Dattel- und Feigensuren, ein Hauch Vitnager Port. Reicher Gaumen, mundfüllend, wiederum eine tolle Reife zeigend, sandiger, angenehmer Fluss, grosses Finale.

Passt zu:

Besonders passend zu Gerichten mit dunklem Fleisch wie Schweinsfilet, Tatar, Rindsragout oder Lammracks. Spannend auch zu Grillspiesen, Branzino vom Grill, Coniglio, Fegato und Eintöpfen.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Italien
Subregion:	Valpolicella
Produzent:	Costasera
Alkoholgehalt:	15.0%
Artikelnummer:	0216220

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Amarone Valpolicella

Classico DOCG
Costasera

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 18.5/20
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.