



Amarone Valpolicella

Classico DOCG, De Roari, Luigi Righetti

Amarone als echte Familientradition

Beschreibung:

Der Amarone De Roari aus den Rebsorten Corvina und Rondinella zählt zu den Amarones der ersten Stunde für die Mövenpick-Kundschaft. Der Önologe und Besitzer des kleinen Weinguts, Gianmaria Righetti, vinifiziert einen eleganten, fruchtbetonten Amarone, der sich gut einlagern lässt.

Aromenprofil:

Sattes Rubinrot, granatrote Reflexe, leicht aufgehellt zum Rand hin. Eine konzentrierte Nase nach Backpflaumen, Korinthen und würzigen Noten, auch etwas Würze und eine Spur balsamische Noten, schliesslich deutliches Vanille. Weicher, cremiger Auftakt, abgelöst von einer sehr explosiven Amarone-Aromatik, nun auch Himbeeren und Preiselbeeren, schliesslich etwas Orangenzeste; die reifen Fruchtaromen sind gut eingehüllt in angenehme Röstnoten, Caramel und Milkschokolade; reife Tannine im ausgedehnten 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.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland: Italien

Subregion: Valpolicella

Produzent: De Roari

Ausbau: 24 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 15.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2034

Rebsorte(n): 70% Corvina Veronese, 20% Rondinella, 10% Andere Rebsorten

Artikelnummer: 0424322

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Amarone Valpolicella

Classico DOCG
De Roari

Herkunft: Italien
Ratings: Score 18.5/20
Rebsorte(n): 70% Corvina Veronese, 20% Rondinella, 10%
Andere Rebsorten
Trinkreife: Jetzt bis 2034
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 24 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 15.5%
Servier: Für den optimalen Genuss von lagerfähigen
Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur
von 16 bis 18°C.