

Amarone Valpolicella

Classico DOCG, De Roari, Luigi Righetti

Der Amarone-Liebling unserer Mövenpick Kunden

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.

Degustationsnotiz:

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, crèmiger 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 Milchschokolade; reife Tannine im ausgedehnten Finale.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland: Italien
Subregion: Valpolicella
Produzent: De Roari
Alkoholgehalt: 15.5%
Trinkreife: Jetzt bis 2034

Artikelnummer: 0424322

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Amarone Valpolicella

Classico DOCG De Roari

Herkunft: Italien

Ratings: Score 18.5/20
Trinkreife: Jetzt bis 2034

Alkoholgehalt: 15.5%

Servier: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine

Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll

oder nicht.