



Amarone Valpolicella

Classico DOCG, Costasera, Masi Agricola

Der sanfte Riese vom Meisterweingut aus dem Valpolicella

Beschreibung:

Mit dem Amarone Valpolicella hat das Traditionshaus Masi aus Veneto einen echten Benchmark-Wein kreiert. Masi selbst nennt seinen Amarone den sanften Riesen. Die Trauben für den italienischen Rotwein dürfen in der renommierten Lage Costasera am Gardasee reifen. Nach der Ernte werden die Beeren zunächst, getreu dem typischen Herstellungsverfahren, getrocknet, um die Inhaltsstoffe zu konzentrieren. Dieses Verfahren sorgt für extraktreiche, füllige Weine mit intensiven Aromen von reifen Pflaumen, saftigen Kirschen und langanhaltender Saftigkeit am Gaumen.

Aromenprofil:

Sattes Purpur, granatroter Schimmer. Umwerfendes, reiches Amarone-Bouquet, viel Dörrfrüchte, Dattel- und Feigenspuren, 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.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland:	Italien
Subregion:	Valpolicella
Produzent:	Costasera
Alkoholgehalt:	15.0%
Artikelnummer:	0216221

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Amarone Valpolicella

Classico DOCG
Costasera

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 18.5/20
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.