



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 Feigenspuren, ein Hauch Vitnase 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

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 15.0%

Rebsorte(n): 70% Corvina Veronese, 25% Rondinella, 5% Molinara

Artikelnummer: 0216218

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Amarone Valpolicella

Classico DOCG
Costasera

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	70% Corvina Veronese, 25% Rondinella, 5% Molinara
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.