



Amarone Valpolicella

Classico DOCG, Giuseppe Quintarelli

Der neue Jahrgang des Kult-Amarone von Quintarelli ist da!

Beschreibung:

Dieser aussergewöhnliche Amarone vereint Tradition, Finesse und beeindruckende Tiefe. Ein Muss für alle, die das Besondere suchen.

Degustationsnotiz:

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu Schmorbraten, Lammgigot oder Tagliata. Ebenso hervorragend zu Rehragout, Rindsbraten mit Pilzen und reifem Pecorino.

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: Giuseppe Quintarelli

Ausbau: 84 Monate in Grossholz

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 16.5%

Rebsorte(n): 55% Corvina Veronese, 30% Rondinella, 15% Andere Rebsorten

Artikelnummer: 0569617

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Amarone Valpolicella

Classico DOCG

Giuseppe Quintarelli

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 20/20
Rebsorte(n):	55% Corvina Veronese, 30% Rondinella, 15% Andere Rebsorten
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	84 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	16.5%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.