



Amarone Valpolicella

Classico D.O.C.G., Allegrini

Der Kult-Amarone von Allegrini

Beschreibung:

Die Familie Allegrini hat mit ihrem Amarone weltweit Bekanntheit erlangt. Er ist seit jeher die Visitenkarte dieses Traditionshauses, das seit 2024 von den drei Brüdern Francesco, Matteo und Giovanni Allegrini sowie ihrer Cousine Silvia geleitet wird. Jahr für Jahr regnet es Preise und Auszeichnungen für ihren Amarone Classico: Insbesondere auf die 3 bicchieri ist er abonniert – die Höchstnote im Gambero Rosso hat er so oft erhalten wie kein anderer Amarone.

Degustationsnotiz:

Rubinrot, granatfarbene Nuancen. Eine nobles Bouquet mit einem breiten Aromenspektrum, an gedörnte Zwetschgen, Amarenakirschen, Zartbitterschokolade und Caramel erinnernd, sehr fein aufeinander abgestimmt. Weicher Auftakt, abgelöst von einer homogenen Amarone-Frucht, ein schönes Spiel zwischen den aufregenden Fruchtnoten und einer dezenten Frische, ergänzt durch einige balsamische Noten und eine passende Röstaromatik, Vanille und Nougat; viel Potenzial zeigend, explosiv im tabakbetonten Abgang.

Passt zu:

Intensive Aromen und samtige Fülle machen diesen Wein zum idealen Begleiter zu Wild, geschmortem Rind und Zürcher Geschnetzeltem. Auch zu Pilzrisotto, Gnocchi mit Salbei oder Risotto all'Amarone entfaltet er seine Kraft und Eleganz.

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: Allegrini

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 15.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2032

Rebsorte(n): 45% Corvina Veronese, 45% Corvinone, 5% Rondinella, 5% Oseleta

Artikelnummer: 0862016

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Amarone Valpolicella

Classico DOCG
Allegrini

Herkunft:	Italien
Ratings:	Gambero Rosso 3/3, Decanter 96/100, James Suckling 94/100, Luca Maroni 94/100, Score 19/20, Wine Enthusiast 95/100
Rebsorte(n):	45% Corvina Veronese, 45% Corvinone, 5% Rondinella, 5% Oseleta
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
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.