



Amarone Valpolicella

Classico DOCG, Allegrini

Ein sehr ausdrucksstarker Jahrgang, der alle Anlagen für eine prächtige Alterung hat

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:

Leuchtendes Rubinrot. Eine sehr offene Nase, die Aromen von kleinen Erdbeeren, Kirschen, Caramel und Milkschokolade freisetzt, passend aufeinander abgestimmt. Am Gaumen sehr weich, viel rote Frucht und geschmeidige Gerbstoffe, schmeichelnd und aromatisch intensiv, passende Malz- und Röstaromen im balsamisch geprägten Finale.

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: 28 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 16.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2034

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

Artikelnummer: 0862018

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Amarone Valpolicella

Classico DOCG
Allegrini

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	45% Corvina Veronese, 45% Corvinone, 5% Rondinella, 5% Oseleta
Trinkreife:	Jetzt bis 2034
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	28 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	16.0%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.