



Amarone Valpolicella Christ.Ed.

Classico DOCG, Christmas Edition, Allegri

Allegri - die Messlatte für Amarone

Beschreibung:

Die Familie Allegri 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 Allegri 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.

Aromenprofil:

Rubinfarben, zum Rand hin granatrot. Eine ausgeprägte Nase mit Aromen nach schwarzen Johannisbeeren, Korinthen und Backpflaumen, auch Lakritze, Crémantschokolade und etwas kaltem Rauch. Ein samtweiches Gaumenspiel mit viel schwarzfruchtiger Aromatik, auch Himbeeren und etwas Hagebuttenkonfitüre; die Toastingnoten sind perfekt auf die ausgeprägte Frucht abgestimmt, sehr explosiv und elegant, etwas Zedernholz im Hintergrund; die bestens eingebundenen Tannine geben viel Struktur und Konzentration; ausdauerndes, mineralisches Finale mit viel Potenzial.

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.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland:

Italien

Subregion:

Valpolicella

Produzent:

Christmas Edition

Ausbau:

28 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

16.0%

Trinkreife:

Jetzt bis 2037

Rebsorte(n):

45% Corvina Veronese, 45% Corvinone, 5% Rondinella, 5% Oseleta

Artikelnummer:

0862020

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Amarone Valpolicella Christ.Ed.

Classico DOCG
Christmas Edition

Herkunft:	Italien
Ratings:	Decanter 96/100, Gambero Rosso 3/3, Falstaff 95/100, Score 19.5/20
Rebsorte(n):	45% Corvina Veronese, 45% Corvinone, 5% Rondinella, 5% Oseleta
Trinkreife:	Jetzt bis 2037
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	28 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	16.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.