



Amarone Valpolicella

Classico DOCG, Allegrini

Allegrini – die Messlatte für Amarone

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:

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:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

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 2037

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

Artikelnummer: 0862020

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Amarone Valpolicella

Classico DOCG
Allegrini

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:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.