



Amarone Valpolicella

Classico DOCG Riserva, Fieramonte, Allegrini

Beschreibung:

Aromenprofil:

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.

Temperatur:

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

Herkunftsland: Italien

Subregion: Valpolicella

Produzent: Fieramonte

Ausbau: 48 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 16.5%

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

Artikelnummer: 0926711

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Amarone Valpolicella

Classico DOCG Riserva
Fieramonte

Herkunft:	Italien
Ratings:	Decanter 98/100, Falstaff 95/100
Rebsorte(n):	45% Corvina Veronese, 45% Corvinone, 5% Rondinella, 5% Oseleta
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	48 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	16.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.