



Amarone Valpolicella

DOP Classico Riserva, Società Agricola Corteforte

Beschreibung:

Aromenprofil:

Dunkle rubinrote Farbe. Intensive Nase von Tabak, getrockneten Kräutern, süssen Trockenfrüchten und dunkler Schokolade. Am Gaumen ist er weich mit Noten von Lakritz und komplexen Ledernoten. Samtige Tannine und ein sehr langer Abgang.;

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: Società Agricola Corteforte

Alkoholgehalt: 16.0%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): Molinara, Rondinella

Artikelnummer: 1334611

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Amarone Valpolicella

DOP Classico Riserva
Società Agricola Corteforte

Herkunft:	Italien
Rebsorte(n):	Molinara, Rondinella
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Alkoholgehalt:	16.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.