



## 2012 Amarone Valpolicella

Classico DOCG, Costasera, Masi Agricola

**Passt zu:**

Besonders passend zu Gerichten mit dunklem Fleisch wie Schweinsfilet, Tatar, Rindsragout oder Lammracks. Spannend auch zu Grillspiesen, Branzino vom Grill, Coniglio, Fegato und Eintöpfen.

**Servierempfehlung:**

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

**Herkunftsland:**

Italien

**Region:**

Venetien

**Subregion:**

Valpolicella

**Produzent:**

Masi Agricola spa

**Bewertung(en):**

Antonio Galloni 89/100

**Ausbau:**

in Grossholz

**Weinbau:**

Traditionell

**Alkoholgehalt:**

15.0 %

**Trinkreife:**

Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren

**Rebsorte(n):**

70% Corvina (Bonarda), 25% Rondinella, 5% Molinara

**Artikelnummer:**

0216212

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Amarone Valpolicella**

Classico DOCG  
Costasera  
Masi Agricola

**Herkunft:** Italien  
**Bewertung(en):** Antonio Galloni 89/100  
**Rebsorte(n):** 70% Corvina (Bonarda), 25% Rondinella, 5% Molinara  
**Trinkreife:** Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** in Grossholz  
**Alkoholgehalt:** 15.0 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.