



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

Herstellung:

in Grossholz

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

15.0 %

Trinkreife:

Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren

Traubensorte(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
Traubensorte(en): 70% Corvina (Bonarda), 25% Rondinella, 5% Molinara
Trinkreife: Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren
Weinbau: Traditionell
Herstellung: in Grossholz
Alkoholgehalt: 15.0 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.