



2011 Amarone Valpolicella

Classico DOCG, Allegrini

Allegrinis Welterfolg

Beschreibung:

Franco Allegrini zeichnet als Önologe für diesen berühmten und stets hoch bewerteten Amarone verantwortlich. Ein Meditationswein für die besonderen Momente im Leben, in denen purer Genuss mit Musse zelebriert werden darf. Mit ausgeprägtem Lagerpotenzial. 18 Monate im Barrique verfeinert.

Degustationsnotiz:

Rubinrote Farbe, granatrote Reflexe. Amarone-typische Nase nach reifen, roten Früchten wie Zwetschgen und Backpflaumen, ergänzt durch schokoladige Noten, auch eine Spur Anis und schwarzen Pfeffer. Weicher Auftakt, abgelöst von einer explosiven Gaumenaromatik, nun auch Aromen von Korinthen und Edelholznoten, straff und von dichter Textur, viel Potenzial aufzeigend; die Tannine sind reif und gekonnt eingebunden, enorm ausdrucksstark bis ins anhaltende, erwärmende Finale.

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu Schmorbraten, Lammgigot oder Tagliata. Ebenso hervorragend zu Rehragout, Rindsbraten mit Pilzen und reifem Pecorino.

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

Region:

Venetien

Subregion:

Valpolicella

Produzent:

Allegrini

Bewertung(en):

Gambero Rosso 3/3, Score 18.5/20, Wine Enthusiast 93/100, Wine Spectator 93/100, Falstaff 93/100

Ausbau:

25 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

15.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2027

Rebsorte(n):

90% Corvina Veronese, 5% Rondinella, 5% Oseleta

Artikelnummer:

0862011

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Amarone Valpolicella

Classico DOCG
Allegrini

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Gambero Rosso 3/3, Score 18.5/20, Wine Enthusiast 93/100, Wine Spectator 93/100, Falstaff 93/100
Rebsorte(n):	90% Corvina Veronese, 5% Rondinella, 5% Oseleta
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	25 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.