



2009 Amarone Valpolicella DOP

Monte Lodoletta, Azienda Agricola dal Forno Romano

Ein Amarone mit unglaublicher Grazie und Komplexität. Sehr limitiert.

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:

Dal Forno

Bewertung(en):

James Suckling 98/100, Parker 97/100

Ausbau:

32 Monate in Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

16.5 %

Trinkreife:

Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

Rebsorte(n):

30% Corvina (Bonarda), 30% Corvinone, 15% Croatina, 15% Rondinella, 10% Oseleta

Artikelnummer:

0801509

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Amarone Valpolicella DOP

Monte Lodoletta

Azienda Agricola dal Forno Romano

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	James Suckling 98/100, Parker 97/100
Rebsorte(n):	30% Corvina (Bonarda), 30% Corvinone, 15% Croatina, 15% Rondinella, 10% Oseleta
Trinkreife:	Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	32 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	16.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.