



## 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 im 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 Veronese (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

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