



2014 Amarone Valpolicella DOCG

Ai Colli, Vivaldi

Vom Terroir-Spezialisten Daniele Accordini

Beschreibung:

Daniele Accordini, der Chefönologe der Cantina Negrar, blickt auf 30 Jahre Erfahrung im Weinbau zurück und ist ein wahrer Virtuose in Sachen Amarone. Seine Kenntnisse der verschiedenen Terroirs und ihrer Eigenheiten sind einzigartig. Der Amarone ist seit Jahren ein sicherer Wert in unserem Sortiment.

Degustationsnotiz:

Rubinrot mit granatfarbenen Akzenten. Ein nobles Bouquet, das sich fortlaufend entwickelt: Backpflaumen, getrocknete Aprikosen, Himbeergelee und Milkschokolade, auch ein Hauch Caramel. Weicher, charmanter Auftakt, abgelöst von einer homogenen, reifen Frucht, die Aromen der Nase bestätigen sich, von samtweichen Tanninen unterstützt; insgesamt sehr harmonisch und balanciert, Ruchbrotnoten und geröstete Haselnüsse im lange anhaltenden Abgang.

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:

Cantina Negrar

Bewertung(en):

Score 18/20

Ausbau:

18 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

15.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2026

Rebsorte(n):

70% Corvina Veronese, 15% Corvinone, 15% Rondinella

Artikelnummer:

0629614

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Amarone Valpolicella DOCG

Ai Colli
Vivaldi

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	70% Corvina Veronese, 15% Corvinone, 15% Rondinella
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 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.