



2010 Amarone Valpolicella DOCG

Monte Lodoletta, Azienda Agricola dal Forno Romano

Ein Amarone mit unglaublicher Grazie und Komplexität

Degustationsnotiz:

Intensiv rubinrote Robe, violette Reflexe. Viel reife Heidelbeerfrucht, Korinthen und Crémant-Schokolade, aber auch Vanillenoten und ein Hauch Kokos in der faszinierenden Nase. Am Gaumen bestätigen sich die Aromen, ein Amarone, der sich nach und nach steigert, ausgesprochen fein und ausdrucksstark, immer seine Eleganz behaltend; die Tannine sind reif und perfekt eingebunden, langes, minutenlang anhaltendes Finale mit einem zauberhaft mineralischen Ausdruck.

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:	Azienda Agricola dal Forno Romano
Bewertung(en):	Parker 98/100, Score 19/20, Wine Spectator 95/100
Herstellung:	36 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	17.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Traubensorte(n):	60% Corvina (Bonarda), 20% Rondinella, 10% Oseleta, 10% Croatina
Artikelnummer:	0801510

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Amarone Valpolicella DOCG

Monte Lodoletta

Azienda Agricola dal Forno Romano

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Parker 98/100, Score 19/20, Wine Spectator 95/100
Traubensorte(en):	60% Corvina (Bonarda), 20% Rondinella, 10% Oseleta, 10% Croatina
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Herstellung:	36 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	17.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.