



## 2011 Amarone Valpolicella

Classico DOCG Riserva, Fieramonte, Allegrini

**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):** Decanter 98/100, Falstaff 95/100

**Ausbau:** 48 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):** 45% Corvina (Bonarda), 45% Corvinone, 5% Rondinella, 5% Oseleta

**Artikelnummer:** 0926711

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Amarone Valpolicella**

Classico DOCG Riserva  
Fieramonte  
Allegrini

**Herkunft:** Italien  
**Bewertung(en):** Decanter 98/100, Falstaff 95/100  
**Rebsorte(n):** 45% Corvina (Bonarda), 45% Corvinone, 5% Rondinella, 5% Oseleta  
**Trinkreife:** Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 48 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.