



2011 Amarone Valpolicella DOCG

Monte Lodoletta, Azienda Agricola dal Forno Romano

Ein Amarone mit unglaublicher Grazie und Komplexität

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):

Parker 96/100, Wine Spectator 95/100, Antonio Galloni 95+/100, James Suckling 95/100

Ausbau:

24 Monate in Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

17.0 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2029

Rebsorte(n):

60% Corvina Veronese (Bonarda), 20% Rondinella, 10% Croatina, 10% Oseleta

Artikelnummer:

0801511

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Amarone Valpolicella DOCG

Monte Lodoletta

Azienda Agricola dal Forno Romano

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Parker 96/100, Wine Spectator 95/100, Antonio Galloni 95+/100, James Suckling 95/100
Rebsorte(n):	60% Corvina Veronese (Bonarda), 20% Rondinella, 10% Croatina, 10% Oseleta
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 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.