



2013 Amarone Valpolicella

Classico DOCG, De'Roari, Luigi Righetti

Aus dem Herzen des Amarone Classicos

Beschreibung:

Der Önologe und Weingutsbesitzer Gianmaria Righetti hat mit dem De' Roari einen eleganten Amarone geschaffen, der in der kalten Jahreszeit die Seele streichelt und wärmt wie ein sanft loderndes Kaminfeuer. Der De' Roari stammt aus besonders privilegierten Zonen des Classico-Gebiets und zählt bei den Mövenpick-Kunden als Amarone der ersten Stunde. Das Schöne ist man kann ihn sofort geniessen oder einlagern.

Degustationsnotiz:

Rubinfarben, granatrote Akzente. Eine bezaubernde, ausschweifende Nase nach Backpflaumen, Dörrzwetschgen und süssen Aprikosen, auch sanfte Toastingnoten und etwas Tabak. Eleganter Auftakt, abgelöst von einer rasch sich breit machenden, prächtig komponierten Fruchtaromatik, wiederum im reiffruchtigen Bereich, auch eine Spur Himbeergelee und Zederholznoten; die Tannine zeigen sich geschmeidig und reif; perfekt balanciertes, aromatisches Finale. Ein Amarone mit schönem Trinkfluss, der nie aufdringlich wirkt.

Passt zu:

Besonders passend zu Gerichten mit dunklem Fleisch wie Schweinsfilet, Tatar, Rindsragout oder Lammracks. Spannend auch zu Grillspiessen, Branzino vom Grill, Coniglio, Fegato und Eintöpfen.

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:	Luigi Righetti & C.Srl
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Traubensorte(n):	75% Corvina (Bonarda), 20% Rondinella
Artikelnummer:	0424313

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Amarone Valpolicella

Classico DOCG

De'Roari

Luigi Righetti

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Traubensorte(en):	75% Corvina (Bonarda), 20% Rondinella
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Weinbau:	Traditionell
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.