



2014 Amarone Valpolicella

Classico DOCG, Allegri

Die Amarone-Referenz

Beschreibung:

Franco Allegri zeichnet als Önologe für diesen berühmten und stets hoch bewerteten Amarone verantwortlich. Ein Meditationswein für die besonderen Momente im Leben, in denen purer Genuss mit Muße zelebriert werden darf. Mit ausgeprägtem Lagerpotenzial.

Degustationsnotiz:

Kräftiges Rubinrot, granatfarbene Akzente. Eine schön komponierte Nase, die Noten nach Backpflaumen und wilden Himbeeren offenbart, auch Caramelbonbons und eine dezente Würze. Am Gaumen sehr saftig und von hervorragender Konzentration, nun auch Zwetschgenaromen und Milkschokolade, harmonisch aufeinander abgestimmt; die Tannine sind reif und perfekt eingebettet, sehr langes Finale.

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:	Allegri
Bewertung(en):	Falstaff 94/100, Gambero Rosso 3/3, Score 18.5/20
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	45% Corvina Veronese, 45% Corvinone, 5% Rondinella, 5% Oseleta
Artikelnummer:	0862014

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Amarone Valpolicella

Classico DOCG
Allegrini

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Falstaff 94/100, Gambero Rosso 3/3, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	45% Corvina Veronese, 45% Corvinone, 5% Rondinella, 5% Oseleta
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
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.