



## 2015 Amarone Valpolicella

Classico DOCG, Maestro, Vivaldi

Vom Terroirspezialisten Daniele Accordini

### Beschreibung:

Seit Jahren beeindruckt der Chefönologe der Cantina Negrar mit seiner Komposition des Maestros. Vom Jahrgang 2015 schwärmt der Terroir-Spezialist gar als den perfekten Jahrgang im Hinblick auf Reife, Frucht und Balance. Der strukturierte Amarone aus den besten Parzellen des Classicos reift 18 Monate in Eichenfässern.

### Degustationsnotiz:

Strahlendes Rubinrot von guter Intensität; eine reiffruchtige Nase, die Pflaumenaromen und Himbeeren zeigt, dahinter einige balsamische Noten, schliesslich eine sanfte Würze. Am Gaumen zeigt sich die ganze Aromenpalette eines hochklassigen Amarones: Dorrfrüchte, etwas Würze, Tabaknoten und Caramel; die Tannine sind reif und perfekt integriert, insgesamt sehr druckvoll und voluminös; sehr feines, aromatisches 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.

|                       |   |
|-----------------------|---|
| <b>Herkunftsland:</b> | Italien   |
| <b>Region:</b>        | Venetien  |
| <b>Subregion:</b>     | Valpolicella  |
| <b>Produzent:</b>     | Cantina Negrar  |
| <b>Bewertung(en):</b> | Score 19/20   |
| <b>Ausbau:</b>        | 18 Monate in Grossholz  |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell  |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 15.5 %  |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2030  |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 70% Corvina Veronese (Bonarda), 20% Corvinone, 10% Rondinella |
| <b>Artikelnummer:</b> | 0657415   |

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Amarone Valpolicella**

Classico DOCG  
Maestro  
Vivaldi

|                       |  |
|-----------------------|--|
| <b>Herkunft:</b>      | Italien  |
| <b>Bewertung(en):</b> | Score 19/20  |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 70% Corvina Veronese (Bonarda), 20%<br>Corvinone, 10% Rondinella   |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2030   |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell   |
| <b>Ausbau:</b>        | 18 Monate in Grossholz   |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 15.5 %   |
| <b>Service:</b>       | Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine<br>Stunde vorher öffnen, degustieren und dann<br>entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll<br>oder nicht. |