2015 Amarone Valpolicella

Classico DOCG, De'Roari, Luigi Righetti

Der Amarone-Liebling unserer Mövenpick Kunden

Beschreibung:
Der Amarone De Roari aus den Rebsorten Corvina und Rondinella zählt zu den Amarones der ersten Stunde für die Mövenpick-Kundschaft. Der Önologe und Besitzer des kleinen Weinguts, Gianmaria Righetti, vinifiziert einen eleganten, fruchtbetonten Amarone, der sich gut einlagern lässt.

Degustationsnotiz:
Sattes Rubinrot, granatrote Reflexe. Eine konzentrierte Nase nach Dörrzwetschgen, Korinthen und würzigen Noten, auch etwas Würze und eine Spur balsamische Noten. Weicher, crèmiger Auftakt, abgelöst von einer sehr explosiven Amarone-Aromatik, nun auch Himbeeren und Preiselbeeren, schliesslich etwas Orangenzeste; die reifen Fruchtaromen sind gut eingehüllt in angenehme Röstnoten, Caramel und Schokolade; reife Tannine im anhaltenden Finish.

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:	Righetti
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Ausbau:	in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Rebsorte(n):	75% Corvina Veronese (Bonarda), 20% Rondinella
Artikelnummer:	0424315

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Amarone Valpolicella

Classico DOCG
De'Roari
Luigi Righetti

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	75% Corvina Veronese (Bonarda), 20% Rondinella
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	in 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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch