



2015 Amarone Valpolicella

Classico DOCG, Allegrini

Der Kult-Amarone von Allegrini

Beschreibung:

Der Amarone Classico ist ein toller Lagerwein mit viel Finesse und Typizität, schlicht der schönste Ausdruck eines charaktervollen, lagerfähigen Amarones. 18 Monate im Barrique verfeinert.

Degustationsnotiz:

Rubinrote Farbe, granatfarbene Akzente. Eine Amarone-typische, auf den Punkt gebrachte Nase nach reifen, roten Früchten wie Backpflaumen und Kirschlikör, ergänzt durch schokoladige Noten, Vanille, auch eine Spur Eucalyptus und schwarzen Pfeffer. Weicher Auftakt, abgelöst von einer explosiven Gaumenaromatik, nun auch Aromen von Rosinen und getrockneten Feigen, straff und von dichter Textur, viel Potenzial aufzeigend; die Tannine sind reif und gekonnt eingebunden, enorm ausdrucksstark bis ins lange, erwärmende 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:	Allegrini
Bewertung(en):	James Suckling 94/100, Score 18.5/20, Gambero Rosso 3/3
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
Rebsorte(n):	45% Corvina Veronese, 45% Corvinone, 5% Rondinella, 5% Oseleta
Artikelnummer:	0862015

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Amarone Valpolicella

Classico DOCG
Allegrini

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	James Suckling 94/100, Score 18.5/20, Gambero Rosso 3/3
Rebsorte(n):	45% Corvina Veronese, 45% Corvinone, 5% Rondinella, 5% Oseleta
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
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.