



2011 Amarone Valpolicella

Classico DOCG, Giuseppe Quintarelli

Der neue Jahrgang des Kult-Amarone von Quintarelli ist da!

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: Quintarelli

Bewertung(en):

Ausbau: 84 Monate in Grossholz

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 16.5 %

Trinkreife: Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

Rebsorte(n): 55% Corvina Veronese (Bonarda), 30% Rondinella, 3.75% Cabernet Sauvignon, 3.75% Nebbiolo, 3.75% Croatina, 3.75% Sangiovese

Artikelnummer: 0569611

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Amarone Valpolicella

Classico DOCG

Giuseppe Quintarelli

Herkunft: Italien

Bewertung(en):

Rebsorte(n): 55% Corvina Veronese (Bonarda), 30% Rondinella, 3.75% Cabernet Sauvignon, 3.75% Nebbiolo, 3.75% Croatina, 3.75% Sangiovese

Trinkreife: Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

Weinbau: Traditionell

Ausbau: 84 Monate in Grossholz

Alkoholgehalt: 16.5 %

Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.