



## 2009 Amarone Valpolicella

Classico DOCG, Allegrini

Allegrinis Welterfolg

**Beschreibung:**

Franco Allegrini 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. 18 Monate im Barrique verfeinert.

**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

**Produzent:**

Allegrini

**Bewertung(en):**

Parker 93/100, Wine Enthusiast 93/100, Wine Spectator 92/100, James Suckling 94/100

**Ausbau:**

18 Monate im Barrique

**Weinbau:**

Traditionell

**Alkoholgehalt:**

15.5 %

**Rebsorte(n):**

80% Corvina Veronese, 15% Rondinella, 5% Oseleta

**Artikelnummer:**

0862009

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Amarone Valpolicella**

Classico DOCG  
Allegrini

**Herkunft:** Italien  
**Bewertung(en):** Parker 93/100, Wine Enthusiast 93/100, Wine Spectator 92/100, James Suckling 94/100  
**Rebsorte(n):** 80% Corvina Veronese, 15% Rondinella, 5% Oseleta  
**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.