



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 in Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

15.5 %

Rebsorte(n):

80% Corvina Veronese (Bonarda), 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 (Bonarda), 15% Rondinella, 5% Oseleta
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 18 Monate 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.