



## 2012 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 %

**Rebsorte(n):**

55% Corvina Veronese, 30% Rondinella, Cabernet Sauvignon, Nebbiolo, Croatina, Sangiovese

**Artikelnummer:**

0569612

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Amarone Valpolicella**

Classico DOCG

Giuseppe Quintarelli

**Herkunft:** Italien

**Bewertung(en):**

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

**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.