2012 Amarone Valpolicella

Classico DOCG Riserva, Fieramonte, Allegrini

Einzellagen Amarone

Beschreibung:
Der Amarone Fieramonte des Weinguts Allegrini stammt aus einer Einzellage gleichen Namens in der Gemeinde Mazzurega di Fumane di Valpolicella. Der Wein reift 48 Monate in französischen Eichenfässern, gefolgt von einer 6-monatigen Reifung in grossen slowenischen Eichenfässern und einer Verfeinerung in der Flasche für etwa ein Jahr.
Passt zu:
Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.
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):	Decanter 98/100, Doctor Wine 95/100, James Suckling 94/100
Ausbau:	48 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	16.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2040
Rebsorte(n):	45% Corvina Veronese, 45% Corvinone, 5% Rondinella, 5% Oseleta
Artikelnummer:	0926712

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Amarone Valpolicella

Classico DOCG Riserva
Fieramonte
Allegrini

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Decanter 98/100, Doctor Wine 95/100, James Suckling 94/100
Rebsorte(n):	45% Corvina Veronese, 45% Corvinone, 5% Rondinella, 5% Oseleta
Trinkreife:	Jetzt bis 2040
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	48 Monate im Barrique
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch