



2018 Amarone Valpolicella

Classico DOCG, De Roari, Luigi Righetti

Amarone-Bestseller vom Familienweingut

Beschreibung:

Der Amarone De Roari aus den Rebsorten Corvina Veronese und Rondinella hat unsere Kundinnen und Kunden von Anfang an begeistert. Der Önologe und Besitzer des kleinen Weinguts, Gianmaria Righetti, vinifiziert einen eleganten, fruchtbetonten Amarone, der sich gut einlagern lässt.

Degustationsnotiz:

Dichtes Rubinrot, granatrote Akzente. Eine grossartig offene Amarone-Nase mit Noten nach Dörrzwetschgen, Backpflaumen, aber auch verblühten Rosenblättern und etwas Lebkuchenwürze, schliesslich eine Spur Menthol. Weicher Auftakt, abgelöst von einer ausdrucksstarken, reiffruchtigen Amromatik, die sich rasch am Gaumen ausbreitet: nun auch reife Walderdbeeren und etwas Zimtwürze, aromatisch fein abgestimmt, unterlegt von einer passenden Frischenote, samtige Gerbstoffe; geschmeidig und weich im anhaltenden Abgang.

Passt zu:

Besonders passend zu Gerichten mit dunklem Fleisch wie Schweinsfilet, Tatar, Rindsragout oder Lammracks. Spannend auch zu Grillspiesen, Branzino vom Grill, Coniglio, Fegato und Eintöpfen.

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:	Righetti
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	75% Corvina Veronese, 20% Rondinella
Artikelnummer:	0424318

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Amarone Valpolicella

Classico DOCG

De Roari

Luigi Righetti

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	75% Corvina Veronese, 20% Rondinella
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
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.