



2008 Amarone Valpolicella DOC

Monte Lodoletta, Azienda Agricola dal Forno Romano

Die absolute Amarone-Spitze

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:	Dal Forno
Bewertung(en):	Antonio Galloni 98/100, Parker 95/100, Wine Spectator 94/100
Ausbau:	48 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	16.5 %
Rebsorte(n):	60% Corvina Veronese, 20% Rondinella, 10% Oseleta, 10% Croatina
Artikelnummer:	0801508

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Amarone Valpolicella DOC

Monte Lodoletta

Azienda Agricola dal Forno Romano

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Antonio Galloni 98/100, Parker 95/100, Wine Spectator 94/100
Rebsorte(n):	60% Corvina Veronese, 20% Rondinella, 10% Oseleta, 10% Croatina
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.