



2018 Amarone della Valpolicella DOCG

Marne 180, Tedeschi

Dynamisches Geschmackserlebnis mit Nachhall

Beschreibung:

Tiefgründiges Rubinrot, Schwarzkirsche, eingelegte Pflaumen, Tabak, Rauch, geröstete Nüsse, grüner Tee und dunkle Edelschokolade. Die Tannine sind superb eingebunden, herzhafter und durchaus lebendiger Wein mit viel Dichte, Fülle und Länge im Nachhall.

Degustationsnotiz:

Tiefgründiges Rubinrot, Schwarzkirsche, eingelegte Pflaumen, Tabak, Rauch, geröstete Nüsse, grüner Tee und dunkle Edelschokolade. Die Tannine sind superb eingebunden, herzhafter und durchaus lebendiger Wein mit viel Dichte, Fülle und Länge im Nachhall.

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
Produzent:	Agricola Fratelli Tedeschi
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	
Artikelnummer:	1193618

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Amarone della Valpolicella DOCG

Marne 180
Tedeschi

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.