2018 Amarone Valpolicella

Classico DOCG, Allegrini

Ein sehr ausdrucksstarker Jahrgang, der alle Anlagen für eine prächtige Alterung hat

Beschreibung:
Kein anderer Wein aus dem Veneto hat öfter die begehrten 3 bicchieri vom Gambero Rosso eingeheimst als dieser Amarone. Der Familie Allegrini ist es gelungen, den Amarone in seiner schönsten Ausdrucksweise zu zeigen. Für ihren hervorragenden Lagerwein mit viel Finesse und Typizität hat sie weithin Bekanntheit erlangt.
Degustationsnotiz:
Leuchtendes Rubinrot. Eine sehr offene Nase, die Aromen von kleinen Erdbeeren, Kirschen, Caramel und Milchschokolade freisetzt, passend aufeinander abgestimmt. Am Gaumen sehr weich, viel rote Frucht und geschmeidige Gerbstoffe, schmeichelnd und aromatisch intensiv, passende Malz- und Röstaromen im balsamisch geprägten Finale.
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):	Score 19/20
Ausbau:	28 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	16.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2034
Rebsorte(n):	45% Corvina Veronese, 45% Corvinone, 5% Rondinella, 5% Oseleta
Artikelnummer:	0862018

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

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Amarone Valpolicella

Classico DOCG
Allegrini

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 19/20
Rebsorte(n):	45% Corvina Veronese, 45% Corvinone, 5% Rondinella, 5% Oseleta
Trinkreife:	Jetzt bis 2034
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	28 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	16.0 %
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