



## 2010 Amarone Valpolicella

Classico DOCG Mater, Domini Veneti, Cantina Valpolicella Negrar

Grosses Gold und bester Amarone bei Mundus Vini

### Beschreibung:

Der Riserva Amarone Mater stammt aus der bevorzugten Lage Jago aus dem Classico und wird nur in den allerbesten Jahrgängen produziert (2004, 2008 und jetzt 2010). Die Etikette stammt vom Künstler Gianni Burato und reflektiert die enge Beziehung von Mutter Erde zum Wein.

### Degustationsnotiz:

Rubinrot, granatrote Akzente. Rosinen, Korinthen und Dörripflaumen in der elegant-feinen Nase, auch etwas Rosenduft und Leder. Feiner, eleganter Auftakt, abgelöst von viel reifer Frucht, an Pflaumen und Kirschlikör erinnernd, unterlegt von feinem Vanille und Milkschokolade; sehr anhaltend und mit einer angenehmen Frischenote unterlegt, reife, geschliffene Tannine; Caramel-betontes, langes Finale. Zeigt ein herrliches Potenzial.

### Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Venetien
<b>Subregion:</b>	Valpolicella
<b>Produzent:</b>	Cantina Valpolicella Negrar
<b>Bewertung(en):</b>	Mundus Vini Gold/ , Parker 89/100, Score 19/20
<b>Herstellung:</b>	36 Monate in Grossholz
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	16.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2027
<b>Traubensorte(n):</b>	70% Corvina (Bonarda), 15% Corvinone, 15% Rondinella
<b>Originalgebinde:</b>	6er-Holzkrone
<b>Artikelnummer:</b>	0614210075B6100

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Amarone Valpolicella**

Classico DOCG Mater  
Domini Veneti  
Cantina Valpolicella Negrar

**Herkunft:** Italien  
**Bewertung(en):** Mundus Vini Gold/ , Parker 89/100, Score 19/20  
**Traubensorte(en):** 70% Corvina (Bonarda), 15% Corvinone, 15% Rondinella  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2027  
**Weinbau:** Traditionell  
**Herstellung:** 36 Monate in Grossholz  
**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.