



## 2019 Amarone Valpolicella

Classico DOCG, Allegrini

Höchstbewertungen für Allegrinis Amarone

### Beschreibung:

Kein anderer Wein aus dem Veneto hat öfter die begehrten 3 bicchieri vom Gambero Rosso eingeholst 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:

Eine amaronetypische, auf den Punkt gebrachte Nase nach reifen, roten Früchten wie Backpflaumen und eingelegten Kirschen. Weicher Auftakt, abgelöst von einer explosiven Gaumenaromatik, nun auch Aromen von Rosinen und getrockneten Feigen; die Tannine sind reif und gekonnt eingebunden, enorm ausdrucksstark bis ins lange, wärmende Finale.

### 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:

Allegrini

### Bewertung(en):

Falstaff 95/100, Gambero Rosso 3/3, James Suckling 94/100, Score 19.5/20

### Ausbau:

18 Monate im Barrique

### Weinbau:

Traditionell

### Alkoholgehalt:

16.0 %

### Trinkreife:

Jetzt bis 2036

### Rebsorte(n):

45% Corvinone, 45% Corvina Veronese, 5% Oseleta, 5% Rondinella

### Artikelnummer:

0862019

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Amarone Valpolicella**

Classico DOCG  
Allegrini

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Bewertung(en):</b>	Falstaff 95/100, Gambero Rosso 3/3, James Suckling 94/100, Score 19.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	45% Corvinone, 45% Corvina Veronese, 5% Oseleta, 5% Rondinella
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2036
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	16.0 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.