2013 Amarone Valpolicella

Classico DOCG, Allegrini

18 Monate im Barrique verfeinert

Beschreibung:
Franco Allegrini zeichnet als Önologe für diesen berühmten und stets hoch bewerteten Amarone verantwortlich. Ein Meditationswein für die besonderen Momente im Leben, in denen purer Genuss mit Musse zelebriert werden darf. Mit ausgeprägtem Lagerpotenzial.

Degustationsnotiz:
Rubinrot, granatfarbene Akzente. Eine nobles Bouquet mit einem breiten Aromenspektrum, an getrocknete Zwetschgen, Amarenakirschen, Zartbitterschokolade und Lebkuchengewürz erinnernd, sehr fein aufeinander abgestimmt. Weicher Auftakt, abgelöst von einer homogenen Amarone-Frucht, ein schönes Spiel zwischen den aufregenden Fruchtnoten und einer dezenten Frische, ergänzt durch einige balsamische Noten und eine passende Röstaromatik; viel Potenzial zeigend, explosiv im 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
Produzent:	Allegrini
Bewertung(en):	James Suckling 94/100, Score 19/20, Wine Spectator 93/100, Antonio Galloni 93/100, Gambero Rosso 3/3
Ausbau:	18 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Rebsorte(n):	90% Corvina (Bonarda), 5% Rondinella, 5% Oseleta
Artikelnummer:	0862013

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Amarone Valpolicella

Classico DOCG
Allegrini

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	James Suckling 94/100, Score 19/20, Wine Spectator 93/100, Antonio Galloni 93/100, Gambero Rosso 3/3
Rebsorte(n):	90% Corvina (Bonarda), 5% Rondinella, 5% Oseleta
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	15.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

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