



2015 Amarone Valpolicella

Classico DOCG, Giuseppe Quintarelli

Der neue Jahrgang des Kult-Amarone von Quintarelli ist da!

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:	Quintarelli
Bewertung(en):	Score 20/20
Alkoholgehalt:	16.5 %
Rebsorte(n):	
Artikelnummer:	0569615

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Amarone Valpolicella

Classico DOCG

Giuseppe Quintarelli

Herkunft: Italien

Bewertung(en): Score 20/20

Rebsorte(n):

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.