



2020 Amarone Valpolicella

Classico DOCG, Allegriani

Amarone mit Vorzeigecharakter von Allegriani

Beschreibung:

Kein anderer Wein aus dem Veneto hat öfter die begehrten 3 bicchieri vom Gambero Rosso eingeholst als dieser Amarone. Der Familie Allegriani 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:

Rubinfarben, zum Rand hin granatrot. Eine ausgeprägte Nase mit Aromen nach schwarzen Johannisbeeren, Korinthen und Backpflaumen, auch Lakritze, Crémantschokolade und etwas kaltem Rauch. Ein samtweiches Gaumenspiel mit viel schwarzfruchtiger Aromatik, auch Himbeeren und etwas Hagebuttenkonfitüre; die Toastingnoten sind perfekt auf die ausgeprägte Frucht abgestimmt, sehr explosiv und elegant, etwas Zedernholz im Hintergrund; die bestens eingebundenen Tannine geben viel Struktur und Konzentration; ausdauerndes, mineralisches Finale mit viel Potenzial.

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:

Allegriani

Bewertung(en):

Gambero Rosso 3/3, Decanter 96/100, Falstaff 95/100, James Suckling 94/100, Score 19.5/20, Wine Enthusiast 94/100

Ausbau:

28 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

16.0 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2037

Rebsorte(n):

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

Artikelnummer:

0862020

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Amarone Valpolicella

Classico DOCG
Allegrini

Herkunft: Italien
Bewertung(en): Gambero Rosso 3/3, Decanter 96/100, Falstaff 95/100, James Suckling 94/100, Score 19.5/20, Wine Enthusiast 94/100
Rebsorte(n): 45% Corvina Veronese, 45% Corvinone, 5% Rondinella, 5% Oseleta
Trinkreife: Jetzt bis 2037
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.