



## 2011 Amarone Valpolicella

DOP Classico Riserva, Corteforte

**Degustationsnotiz:**

Dunkle rubinrote Farbe. Intensive Nase von Tabak, getrockneten Kräutern, süssen Trockenfrüchten und dunkler Schokolade. Am Gaumen ist er weich mit Noten von Lakritz und komplexen Ledernoten. Samtige Tannine und ein sehr langer Abgang.;

**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.

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Venetien
<b>Subregion:</b>	Valpolicella
<b>Produzent:</b>	
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Alkoholgehalt:</b>	16.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2025
<b>Rebsorte(n):</b>	Molinara, Rondinella
<b>Artikelnummer:</b>	1334611

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Amarone Valpolicella**

DOP Classico Riserva  
Corteforte

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Rebsorte(n):</b>	Molinara, Rondinella
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2025
<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.