2021 Amarone Valpolicella

Classico DOCG, De Roari, Luigi Righetti

Von der Mövenpick-Kundschaft heiss begehrt

Beschreibung:
Das kleine, aber feine Familienweingut Luigi Righetti liegt in Marano di Valpolicella, im Herzen des Amarone-Gebiets. Es ist bekannt für präzise Vinifikation, erstklassige Qualität und grossartigen Trinkspass. Gianmaria Righetti, Vertreter der vierten Generation, vinifiziert aus den Rebsorten Corvina Veronese und Rondinella einen eleganten, fruchtbetonten Amarone, der sich gut einlagern lässt.
Degustationsnotiz:
Sattes Rubinrot, granatrote Reflexe, leicht aufgehellt zum Rand hin. Eine konzentrierte Nase nach Backpflaumen, Korinthen und würzigen Noten, auch etwas Würze und eine Spur balsamische Noten, schliesslich deutliches Vanille. Weicher, crèmiger Auftakt, abgelöst von einer sehr explosiven Amarone-Aromatik, nun auch Himbeeren und Preiselbeeren, schliesslich etwas Orangenzeste; die reifen Fruchtaromen sind gut eingehüllt in angenehme Röstnoten, Caramel und Milchschokolade; reife Tannine im ausgedehnten Finale.
Passt zu:
Besonders passend zu Gerichten mit dunklem Fleisch wie Schweinsfilet, Tatar, Rindsragout oder Lammracks. Spannend auch zu Grillspiessen, Branzino vom Grill, Coniglio, Fegato und Eintöpfen.
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:	Righetti
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Ausbau:	18 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Rebsorte(n):	75% Corvina Veronese, 20% Rondinella, 5% Andere Rebsorten
Artikelnummer:	0424321

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

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Amarone Valpolicella

Classico DOCG
De Roari
Luigi Righetti

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	75% Corvina Veronese, 20% Rondinella, 5% Andere Rebsorten
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Stahltank
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