



2012 Amarone Valpolicella DOCG

Ai Colli, Vivaldi

Endlich wieder Amarone-Zeit!

Beschreibung:

Önologe Daniele Accordini ist ein wahrer Amarone-Profi, kann er doch auf 30 Jahre Erfahrung zurückgreifen. Das erklärt, dass sein «Vivaldi» – eine Hommage an den berühmten, aus Venedig stammenden Barock-Komponisten – zu den beliebtesten Amarone unseres Sortiments zählt.

Degustationsnotiz:

Intensives Rubinrot, leicht aufgehellt zum Rand hin. Ein facettenreiches Bouquet, das an Zwetschgen und Blaubeeren erinnert, auch Dörrfrüchte und Grafitnoten. Am Gaumen entfaltet sich rasch eine einnehmende Aromatik von vorwiegend reifen, roten Früchten, auch Backpflaumen und eine Spur Zimt, schliesslich etwas Milkschokolade; sehr gekonnt strukturiert und mit reifen, samtigen Tanninen unterlegt; elegantes, geschmeidiges Finale. Ein sehr komplexer Jahrgang 2012.

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:	Cantina Negrar
Bewertung(en):	Score 18/20
Ausbau:	18 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.5 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	70% Corvina Veronese, 15% Corvinone, 15% Rondinella
Artikelnummer:	0629612

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Amarone Valpolicella DOCG

Ai Colli
Vivaldi

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	70% Corvina Veronese, 15% Corvinone, 15% Rondinella
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate in Grossholz
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.