



## 2010 Amarone Valpolicella

Classico DOCG, Allegrini

Allegrinis Welterfolg

### **Beschreibung:**

Franco Allegrini zeichnet als Önologe für diesen berühmten und stets hoch bewerteten Amarone verantwortlich. Ein Meditationswein für die besonderen Momente im Leben, in denen purer Genuss mit Musse zelebriert werden darf. Mit ausgeprägtem Lagerpotenzial. 18 Monate im Barrique verfeinert.

### **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.

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Venetien
<b>Produzent:</b>	Allegrini
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
<b>Artikelnummer:</b>	0862010

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Amarone Valpolicella**

Classico DOCG  
Allegrini

**Herkunft:** Italien

**Bewertung(en):**

**Trinkreife:** Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

**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.