



## 2014 Amarone Valpolicella

Classico DOCG, De'Roari, Luigi Righetti

Der Amarone-Liebling unserer Mövenpick Kunden

### **Beschreibung:**

Der Amarone De Roari aus den Rebsorten Corvina und Rondinella zählt zu den Amarones der ersten Stunde für die Mövenpick-Kundschaft. Der Önologe und Besitzer des kleinen Weinguts, Gianmaria Righetti, vinifiziert einen eleganten, fruchtbetonten Amarone, der sich gut einlagern lässt.

### **Degustationsnotiz:**

Dichtes Rubinrot, leicht aufhellend zum Rand hin. Eine grossartig offene Amarone-Nase mit Noten nach Dörrzwetschgen, Backpflaumen, aber auch verblühten Rosenblättern und etwas Lebkuchenwürze. Weicher Auftakt, abgelöst von einer ausdrucksstarken, reiffruchtigen Amromatik, die sich rasch am Gaumen ausbreitet: nun auch reife Walderdbeeren und etwas Zimtwürze, aromatisch fein abgestimmt, unterlegt von einer passenden Frischenote; geschmeidig und samtig im anhaltenden Abgang.

### **Passt zu:**

Besonders passend zu Gerichten mit dunklem Fleisch wie Schweinsfilet, Tatar, Rindsragout oder Lammracks. Spannend auch zu Grillspiesen, 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

### **Weinbau:**

Traditionell

### **Alkoholgehalt:**

15.5 %

### **Trinkreife:**

Jetzt bis 2026

### **Rebsorte(n):**

75% Corvina Veronese (Bonarda), 20% Rondinella

### **Artikelnummer:**

0424314

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Amarone Valpolicella**

Classico DOCG  
De'Roari  
Luigi Righetti

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	75% Corvina Veronese (Bonarda), 20% Rondinella
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2026
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.5 %
<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.