



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:	Luigi Righetti & C.Srl
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Traubensorte(n):	75% Corvina (Bonarda), 20% Rondinella
Artikelnummer:	0424314

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Amarone Valpolicella

Classico DOCG
De'Roari
Luigi Righetti

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Traubensorte(en):	75% Corvina (Bonarda), 20% Rondinella
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Weinbau:	Traditionell
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.