



2009 Amarone Valpolicella

Classico DOCG, Giuseppe Quintarelli

Der neue Jahrgang des Kult-Amarone von Quintarelli ist da!

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:	Quintarelli
Bewertung(en):	Score 19/20
Ausbau:	84 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	16.5 %
Trinkreife:	Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
Rebsorte(n):	30% Rondinella, 27.5% Corvina Veronese (Bonarda), 27.5% Corvinone, 3.75% Cabernet Sauvignon, 3.75% Nebbiolo, 3.75% Coratina (Bonarda), 3.75% Sangiovese
Artikelnummer:	0569609

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Amarone Valpolicella

Classico DOCG

Giuseppe Quintarelli

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 19/20
Rebsorte(n):	30% Rondinella, 27.5% Corvina Veronese (Bonarda), 27.5% Corvinone, 3.75% Cabernet Sauvignon, 3.75% Nebbiolo, 3.75% Coratina (Bonarda), 3.75% Sangiovese
Trinkreife:	Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	84 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	16.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.