



2015 Nerieto

Amarone Valpolicella, Classico DOCG, Cantina Valpolicella Negrar

Ein perfekter Jahrgang

Beschreibung:

Önologe Daniele Accordini zeichnet für den kraftvollen, wärmenden Nerieto aus dem privilegierten Classico-Gebiet verantwortlich. Das Traubengut stammt von ausgesuchten Lagen in Höhen bis zu 600 Metern über Meer. Ehe der Nerieto die perfekte Trinkreife erlangt, schlummert er zwei Jahre in Eichenholzfässern.

Degustationsnotiz:

Intensiv rubinrote Farbe mit granatroten Reflexen und leicht aufgehelltem Rand. Eine sehr ausdrucksstarke und facettenreiche Nase nach Backpflaumen, Himbeeren und Korinthen, dahinter bestens abgestimmte Röstaromen, die die Fruchtaromatik passend ergänzen. Weich fließender Auftakt, abgelöst von einer sehr dichten und fein strukturierten Gaumenaromatik, nun auch feine Melassetöne, Dörrzwetschgen und eine feine Würze; enorm ausdrucksstark und von schöner Harmonie; die Gerbstoffe sind fein eingebettet; im Finale sehr lang und aromatisch anhaltend, nie an Eleganz verlierend.

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 19/20

Ausbau:

18 Monate in Grossholz

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

15.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2030

Rebsorte(n):

70% Corvina (Bonarda), 15% Corvinone, 15% Rondinella

Artikelnummer:

0799815

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Nerieto

Amarone Valpolicella
Classico DOCG
Cantina Valpolicella Negrar

Herkunft: Italien
Bewertung(en): Score 19/20
Rebsorte(n): 70% Corvina (Bonarda), 15% Corvinone, 15% Rondinella
Trinkreife: Jetzt bis 2030
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.