

Amarone Valpolicella DOCG

Valpantena, Cantine Bertani

Klassische Amarone im alten Stil: Würze, Kräuter & Mineralität

Description:

Sattes Rubinrot, in der Nase Aromen von dunklen Kirschen und Brombeeren gefolgt von Tabak, Leder und Gewürznoten. Am Gaumen öffnet er sich mit dunklen Früchten, herben Kräutern und Vanille getragen von der einladenden Appassito-Trauben-Süße. Kraftvoll und samtig mit merkbaren Taninen, Tabaknoten, Trockenkräutern und einem langem Abgang.

Profile aromatique:

Accompagne idéalement:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

Pays d'origine: Italie

Sous-région: Valpolicella

Producteur: Cantine Bertani

Elevage: en Foudre

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 15.5%

A boire: jusqu'en 2032

Cépage(s): 80% Corvina Veronese, 20% Rondinella

N° article: 1189919



Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Amarone Valpolicella DOCG

Valpantena
Cantine Bertani

Herkunft:	Italie
Notation:	Falstaff 93/100, Score 19/20
Cépage(s):	80% Corvina Veronese, 20% Rondinella
A boire:	jusqu'en 2032
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Foudre
Vol. alcool:	15.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.