



Amarone della Valpolicella DOCG

Marne 180, Tedeschi

Dynamisches Geschmackserlebnis mit Nachhall

Beschreibung:

Tiefgründiges Rubinrot, Schwarzkirsche, eingelegte Pflaumen, Tabak, Rauch, geröstete Nüsse, grüner Tee und dunkle Edelschokolade. Die Tannine sind superb eingebunden, herzhafter und durchaus lebendiger Wein mit viel Dichte, Fülle und Länge im Nachhall.

Degustationsnotiz:

.

Ideale con:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Italia

Produttore: Tedeschi

Da bere: da subito fino al 2028

Artikelnummer: 1193618

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Amarone della Valpolicella DOCG

Marne 180
Tedeschi

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Da bere:	da subito fino al 2028
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.