



2015 Amarone Valpolicella

Classico DOCG, Maestro, Vivaldi

Vom Terroir-Spezialisten Daniele Accordini

Descrizione del vino:

Seit Jahren beeindruckt der Chefönologe der Cantina Negrar mit seiner Komposition des Maestros. Vom Jahrgang 2015 schwärmt der Terroir-Spezialist gar als den perfekten Jahrgang im Hinblick auf Reife, Frucht und Balance. Der strukturierte Amarone aus den besten Parzellen des Classicos reift 18 Monate in Eichenfässern.

Nota di degustazione:

Strahlendes Rubinrot von guter Intensität; eine reiffruchtige Nase, die Plaumenaromen und Himbeeren zeigt, dahinter einige balsamische Noten, schliesslich eine sanfte Würze. Am Gaumen zeigt sich die ganze Aromenpalette eines hochklassigen Amarones: Dorrfrüchte, etwas Würze, Tabaknoten und Caramel; die Tannine sind reif und perfekt integriert, insgesamt sehr druckvoll und voluminös; sehr feines, aromatisches Finale.

Abbinamenti:

Wir empfehlen diesen Wein zu Schmorbraten, Lammgigot oder Tagliata. Ebenso hervorragend zu Rehragout, Rindsbraten mit Pilzen und reifem Pecorino.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Veneto
Sottoregione:	Valpolicella
Produttore:	Cantina Negrar
Valutazioni:	Score 19/20
Vinificazione:	18 Monate in Grossholz
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2030
Varietà d'uva:	70% Corvina Veronese, 20% Corvinone, 10% Rondinella
Numero di articolo:	0657415

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Amarone Valpolicella

Classico DOCG
Maestro
Vivaldi

Origine:	Italia
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	70% Corvina Veronese, 20% Corvinone, 10% Rondinella
Maturità:	Jetzt bis 2030
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Monate in Grossholz
Gradazione alcolica:	15.5 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.