



2017 Amarone Valpolicella

Classico DOCG, De'Roari, Luigi Righetti

Der Amarone-Liebling unserer Mövenpick Kunden

Descrizione del vino:

Der Amarone De Roari aus den Rebsorten Corvina und Rondinella zählt zu den Amarones der ersten Stunde für die Mövenpick-Kundschaft. Der Önologe und Besitzer des kleinen Weinguts, Gianmaria Righetti, vinifiziert einen eleganten, fruchtbetonten Amarone, der sich gut einlagern lässt.

Nota di degustazione:

Kraftvolles Rubin, granatrote Nuancen. Ein traumhaftes Amarone-Bouquet mit reiffruchtigen Aromen nach Zwetschgen, Erdbeerkonfitüre, Malz und Milkschokolade. Sehr samtiger, weicher Gaumen, Backpflaumen und etwas Kirschlikör, dazu passende Röstaromen und eine dezente Frische runden das Gesamtbild aufs Schönste ab; konzentriertes, stimmiges Finale.

Abbinamenti:

Besonders passend zu Gerichten mit dunklem Fleisch wie Schweinsfilet, Tatar, Rindsragout oder Lammracks. Spannend auch zu Grillspiesen, Branzino vom Grill, Coniglio, Fegato und Eintöpfen.

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:	Righetti
Valutazioni:	Score 18.5/20
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2029
Varietà d'uva:	75% Corvina Veronese, 20% Rondinella
Numero di articolo:	0424317

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Amarone Valpolicella

Classico DOCG
De'Roari
Luigi Righetti

Origine:	Italia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	75% Corvina Veronese, 20% Rondinella
Maturità:	Jetzt bis 2029
Viticoltura:	Tradizionale
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.