

2005 Amarone Valpolicella

Classico DOC Espressioni, Set 5x 75 cl, Domini Veneti

Die 5 besten Amarone-Lagen im edlen 5er-Geschenk-Karton vereint. Aus dem Spitzen-

Nota di degustazione:

Die Cantina Valpolicella Negrar verfügt – und das ist eine Besonderheit – innerhalb der bevorzugten Amarone-Kernzone Classico über Reblagen in allen fünf Tälern. Innerhalb jeden Tals wurden die jeweils höchstgelegenen Parzellen isoliert, die das Traubengut für je einen Wein ergaben. Wie bei einem Amarone üblich, wurden die Trauben anschliessend angetrocknet, um eine natürliche Konzentration und die typische reife Aromatik zu erlangen. Der Rebsatz war immer der gleiche: Corvina, Corvinone und Rondinella. Die anschliessende Vinifikation und der Ausbau erfolgten traditionell. Zusammengefasst wurden die fünf Weine in einer hochwertigen, wunderschönen Sammlung. Geschmackvoll sind die Etiketten: Dessen Bilder zeigen je in ein kultur-historisches Gut aus dem jeweiligen Tal.

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:

Vinificazione:

50 Monate in Grossholz

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

16.5 %

Maturità:

Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

Varietà d'uva:

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

Numero di articolo:

0758305



Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Amarone Valpolicella

Classico DOC Espressioni
Set 5x 75 cl
Domini Veneti

Origine: Italia

Valutazioni:

Varietà d'uva: 70% Corvina (Bonarda), 15% Corvinone, 15% Rondinella

Maturità: Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

Viticoltura: Tradizionale

Vinificazione: 50 Monate in Grossholz

Gradazione
alcolica: 16.5 %

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