2012 Nerioto

Amarone Valpolicella, Classico DOCG, Cantina Valpolicella Negrar

Prachtvoller Festtagsgenuss

Descrizione del vino:
Önologe Daniele Accordini zeichnet für den kraftvollen, wärmenden Nerioto aus dem privilegierten Classico-Gebiet verantwortlich. Das Traubengut stammt von ausgesuchten Lagen in bis zu 600 Metern über Meer. Ehe der Nerioto die perfekte Trinkreife erlangt, schlummert er zwei Jahre in Holzfässern.
Nota di degustazione:
Strahlendes Rubin, granatrote Nuancen. Eine wärmende und facettenreiche Nase, an Backpflaumen, Orangeat und Milchschokolade erinnernd, sehr fein komponiert. Weicher Auftakt, abgelöst von einer explosiven und gleichzeitig sehr eleganten Fruchtkomponente, nun auch Dörrzwetschgen und dezente Melassetöne, sehr harmonisch; die Tannine sind reif und passend eingebettet, sodass dieser Amarone eine prächtige Struktur zeigt; anhaltend im langen 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 18.5/20
Vinificazione:	18 Monate in Grossholz
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2028
Varietà d'uva:	70% Corvina (Bonarda), 15% Corvinone, 15% Rondinella
Numero di articolo:	0799812

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Nerioto

Amarone Valpolicella
Classico DOCG
Cantina Valpolicella Negrar

Origine:	Italia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	70% Corvina (Bonarda), 15% Corvinone, 15% Rondinella
Maturità:	Jetzt bis 2028
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch