

2020 Amarone de la Valpolicella, DOCG, Veneto, trocken

Italien | Veneto | Amarone della Valpolicella

Beschreibung

Genießen Sie die verführerischen Noten von roten Beeren, saftigen Pflaumen und reifen Kirschen, die den Gaumen umschmeicheln. Im Hintergrund überzeugen dezente Anklänge von schwarzer Schokolade sowie feine Würzaromen von Nelke und Lakritz und verleihen dem Wein eine elegante Komplexität. Kraftvoll und dennoch ausgewogen entfaltet dieser Amarone seine charakteristische Fülle und hinterlässt einen feinwürzigen Nachhall, der lange in Erinnerung bleibt. Eine harmonische Komposition aus den Rebsorten Corvina (70%), Molinara (15%) und Rondinella (15%) macht diesen Wein zu einem unvergesslichen Erlebnis für anspruchsvolle Genießer.

Wussten Sie schon?

Die Herstellung von Amarone ist eine Kunst, die höchste Ansprüche an Qualität und Handwerk stellt. Neben der Auswahl exzellenter Lagen und Trauben erfordert sie ein tiefes Verständnis und langjährige Erfahrung in der Weinbereitung. Die sorgfältig von Hand geernteten Trauben werden für etwa 3 Monate auf Holzgittern getrocknet, wodurch sie einen Teil ihres Wassergehalts verlieren und konzentrierte Aromen entwickeln. Anschließend werden die rosinierten Trauben vinifiziert und für weitere zwei Jahre in kleinen Eichenfässern gelagert. Diese langsame Reifung verleiht dem Amarone seine charakteristische Fülle, Komplexität und Eleganz.

Passt zu:

Genießen Sie ihn zu Pasta mit herzhaften Fleischsaucen wie einer traditionellen Lasagne al forno oder zu saftig gegrillten Rindersteaks. Seine kräftigen Aromen harmonisieren auch hervorragend mit Wildgerichten.

TECHNISCHE DATEN

JAHRGANG:	2020	LAND:	Italien
REBSORTE:	Corvina, Rondinella, Molinara	ANBAUGEBIET:	Veneto
KATEGORIE:	Rotwein	GESCHMACK:	trocken
TRINKREIFE:	bis 2035	ALLERGENE:	enthält Sulfite
INHALT:	0,75 L	RESTZUCKER:	13,1 g/l
SÄURE:	5,5 g/l	ALKOHOL:	16 vol. %
TRINKTEMPERATUR:	Zimmertemperatur		



