



Amarone Valpolicella

Classico DOCG, Costasera, Masi Agricola

Der sanfte Riese vom Meisterweingut aus dem Valpolicella

Beschreibung:

Mit dem Amarone Valpolicella hat das Traditionshaus Masi aus Veneto einen echten Benchmark-Wein kreiert. Masi selbst nennt seinen Amarone den sanften Riesen. Die Trauben für den italienischen Rotwein dürfen in der renommierten Lage Costasera am Gardasee reifen. Nach der Ernte werden die Beeren zunächst, getreu dem typischen Herstellungsverfahren, getrocknet, um die Inhaltsstoffe zu konzentrieren. Dieses Verfahren sorgt für extraktreiche, füllige Weine mit intensiven Aromen von reifen Pflaumen, saftigen Kirschen und langanhaltender Saftigkeit am Gaumen.

Aromenprofil:

Sattes Purpur, feiner Rostschimmer darin. Umwerfendes, reiches Amarone-Bouquet, viel Dörrfrüchte, Dattel- und Feigenspurten, ein Hauch Vitnager Port. Reicher Gaumen, mundfüllend, wiederum eine tolle Reife, sandiger, körniger Fluss, grosses Finale.

Passt zu:

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

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland:	Italien
Subregion:	Valpolicella
Produzent:	Costasera
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0%
Rebsorte(n):	35% Rondinella, 30% Corvina Veronese, Molinara
Artikelnummer:	0216219

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Amarone Valpolicella

Classico DOCG
Costasera

Herkunft:	Italien
Ratings:	Wine Spectator 90/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	35% Rondinella, 30% Corvina Veronese, Molinara
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.