



Amarone della Valpolicella DOCG

Marne 180, Tedeschi

Dynamisches Geschmackserlebnis mit Nachhall

Beschreibung:

Tiefgründiges Rubinrot, Schwarzkirsche, eingelegte Pflaumen, Tabak, Rauch, geröstete Nüsse, grüner Tee und dunkle Edelschokolade. Die Tannine sind superb eingebunden, herzhafter und durchaus lebendiger Wein mit viel Dichte, Fülle und Länge im Nachhall. Marne steht für Mergel, der Boden auf dem die Trauben für diese Amarone wachsen dürfen.

Degustationsnotiz:

Tiefgründiges Rubinrot, Schwarzkirsche, eingelegte Pflaumen, Tabak, Rauch, geröstete Nüsse, grüner Tee und dunkle Edelschokolade. Die Tannine sind superb eingebunden, herzhafter und durchaus lebendiger Wein mit viel Dichte, Fülle und Länge im Nachhall.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Servierempfehlung:

Leicht temperiert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, verkosten und dann entscheiden, ob der Wein dekantiert werden soll.

Herkunftsland: Italien

Produzent: Tedeschi

Alkoholgehalt: 16.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2028

Artikelnummer: 1193621

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Amarone della Valpolicella DOCG

Marne 180
Tedeschi

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 18.5/20
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Alkoholgehalt:	16.0%
Servier:	Leicht temperiert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, verkosten und dann entscheiden, ob der Wein dekantiert werden soll.