

Amarone Valpolicella

Classico DOCG, Azienda Agricola Brigaldara

Persönlichkeit und Tiefe

Beschreibung:

Rund 120 Tage lang trocknen die Trauben für diesen Amarone, bevor Sie, mittlerweile klein wie Rosinen, gekeltert werden. Durch den hohen Zuckergehalt des Saftes wird der Wein recht hoch im Alkohol, was die unzähligen dichten Fruchtaromen jedoch gekonnt auffangen und abpuffern können. Somit findet sich im Glas ein extrem dichter, konzentrierter Wein mit spannend würzigem nachhall und lang anhaltendem Abgang.

Aromenprofil:

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.

Temperatur:

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

Herkunftsland: Italien

Subregion: Valpolicella

Produzent: Azienda Agricola Brigaldara

Alkoholgehalt: 16.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2028

Artikelnummer: 1203518



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Amarone Valpolicella

Classico DOCG
Azienda Agricola Brigaldara

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 18.00/20
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Alkoholgehalt:	16.5%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.