

## Amarone Valpolicella

Classico DOCG, Costasera, Masi Agricola

Der sanfte Riese vom Meisterweingut aus dem Valpolicella

### **Beschreibung:**

Masi selber nennt seinen Amarone den "sanften Riesen" - die Trauben für diese Amarone dürfen in der renommierten Lage Costasera am Gardasee reifen. Nach der Ernte werden die Beeren zunächst, getreu dem typischen Herstellungsverfahren nach, getrocknet um die Inhaltsstoffe zu konzentrieren. Dieses Verfahren sorgt für wahnsinnig extraktreiche, füllige Weine mit intensiven Aromen von reifen Pflaumen, saftigen Kirschen und langanhaltender Saftigkeit am Gaumen. Hier hat das Traditionshaus Masi wieder einen echten Benchmark-Wein kreiert!

### **Degustationsnotiz:**

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

### **Passt zu:**

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

### **Servierempfehlung:**

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

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Subregion:</b>	Valpolicella
<b>Produzent:</b>	Costasera
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.0%
<b>Artikelnummer:</b>	0216220



## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Amarone Valpolicella**

Classico DOCG  
Costasera

**Herkunft:** Italien  
**Ratings:** Score 18.5/20  
**Alkoholgehalt:** 15.0%  
**Servier:** Für den optimalen Genuss von kräftigen  
Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur  
von 15 bis 17°C.