



## Amarone Valpolicella

Classico DOCG, Giuseppe Quintarelli

Der neue Jahrgang des Kult-Amarone von Quintarelli ist da!

### Beschreibung:

Dieser aussergewöhnliche Amarone vereint Tradition, Finesse und beeindruckende Tiefe. Ein Muss für alle, die das Besondere suchen.

### Aromenprofil:

### Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu Schmorbraten, Lammgigot oder Tagliata. Ebenso hervorragend zu Rehragout, Rindsbraten mit Pilzen und reifem Pecorino.

### Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

**Herkunftsland:** Italien

**Subregion:** Valpolicella

**Produzent:** Giuseppe Quintarelli

**Ausbau:** 84 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 16.5%

**Rebsorte(n):** 30% Rondinella, 15% Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Croatina, Nebbiolo, Corvina Veronese

**Artikelnummer:** 0569618

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Amarone Valpolicella**

Classico DOCG  
Giuseppe Quintarelli

**Herkunft:** Italien  
**Ratings:** Score 20/20  
**Rebsorte(n):** 30% Rondinella, 15% Cabernet Sauvignon,  
Sangiovese, Croatina, Nebbiolo, Corvinone,  
Corvina Veronese  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 84 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 16.5%  
**Servier:** Für den optimalen Genuss von lagerfähigen  
Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur  
von 16 bis 18°C.