

Amarone Valpolicella

Classico D.O.C.G., Cantina Zeni

Unglaublich konzentrierte Aromen

Beschreibung:

Fast Schwarz erscheint die Amarone im Glas, so dicht verwoben sind die Farb- und Extraktstoffe in diesem Wein. Die Nase ist typisch marmeladig-würzig mit Noten von getrockneten Früchten, süßem Pflaumenmus und Kräutern. Dabei ist die Säure am Gaumen aber überraschend frisch und die Tannine sind geschliffen und reif, so dass der Wein samtig, langanhaltend und betörend wirkt. Eine Klasse Amarone, die 30 Monate in 50hl großen Holzfässern reifen durfte und hier zur perfekten Balance reifen konnte.

Degustationsnotiz:

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
Subregion:	Valpolicella
Produzent:	Cantina Zeni
Alkoholgehalt:	15.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Artikelnummer:	1201222



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Amarone Valpolicella

Classico DOCG
Cantina Zeni

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 18.5/20
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Alkoholgehalt:	15.5%
Servier:	Leicht temperiert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, verkosten und dann entscheiden, ob der Wein dekantiert werden soll.