



Amarone Valpolicella

Classico DOCG, Allegrini

Allegrini – die Messlatte für Amarone

Beschreibung:

Die Familie Allegrini hat mit ihrem Amarone weltweit Bekanntheit erlangt. Er ist seit jeher die Visitenkarte dieses Traditionshauses, das seit 2024 von den drei Brüdern Francesco, Matteo und Giovanni Allegrini sowie ihrer Cousine Silvia geleitet wird. Jahr für Jahr regnet es Preise und Auszeichnungen für ihren Amarone Classico: Insbesondere auf die 3 bicchieri ist er abonniert – die Höchstnote im Gambero Rosso hat er so oft erhalten wie kein anderer Amarone.

Aromenprofil:

Eine amaronetypische, auf den Punkt gebrachte Nase nach reifen, roten Früchten wie Backpflaumen und eingelegten Kirschen. Weicher Auftakt, abgelöst von einer explosiven Gaumenaromatik, nun auch Aromen von Rosinen und getrockneten Feigen; die Tannine sind reif und gekonnt eingebunden, enorm ausdrucksstark bis ins lange, wärmende Finale.

Passt zu:

Intensive Aromen und samtige Fülle machen diesen Wein zum idealen Begleiter zu Wild, geschmortem Rind und kräftigen Schmorgerichten. Auch zu Pilzrisotto, Gnocchi mit Salbei oder Risotto all'Amarone entfaltet er seine Kraft und Eleganz.

Temperatur:

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

Herkunftsland: Italien

Subregion: Valpolicella

Produzent: Allegrini

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 16.0%

Rebsorte(n): 45% Corvinone, 45% Corvina Veronese, 5% Oseleta, 5% Rondinella

Artikelnummer: 0862021

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Amarone Valpolicella

Classico DOCG
Allegrini

Herkunft:	Italien
Ratings:	James Suckling 94/100, Wine Spectator 93/100, Score 19.5/20
Rebsorte(n):	45% Corvinone, 45% Corvina Veronese, 5% Oseleta, 5% Rondinella
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	16.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.