

2014 Amarone Valpolicella

Classico DOCG, Allegrini

18 Monate im Barrique verfeinert

Beschreibung:
Franco Allegrini zeichnet als Önologe für diesen berühmten und stets hoch bewerteten Amarone verantwortlich. Ein Meditationswein für die besonderen Momente im Leben, in denen purer Genuss mit Muße zelebriert werden darf. Mit ausgeprägtem Lagerpotenzial.
Degustationsnotiz:
Kräftiges Rubinrot, granatfarbene Akzente. Eine schön komponierte Nase, die Noten nach Backpflaumen und wilden Himbeeren offenbart, auch Caramelbonbons und eine dezente Würze. Am Gaumen sehr saftig und von hervorragender Konzentration, nun auch Zwetschgenaromen und Milchschokolade, harmonisch aufeinander abgestimmt; die Tannine sind reif und perfekt eingebettet, sehr langes Finale.
Passt zu:
Wir empfehlen diesen Wein zu Schmorbraten, Lammgigot oder Tagliata. Ebenso hervorragend zu Rehragout, Rindsbraten mit Pilzen und reifem Pecorino.
Servierempfehlung:
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
Region:	Venetien
Produzent:	Allegrini
Bewertung(en):	Falstaff 94/100, Gambero Rosso 3/3, Score 18.5/20
Herstellung:	18 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Traubensorte(n):	45% Corvina (Bonarda), 45% Corvinone, 5% Rondinella, 5% Oseleta
Artikelnummer:	0862014

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Martener Str. 525, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Amarone Valpolicella

Classico DOCG
Allegrini

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Falstaff 94/100, Gambero Rosso 3/3, Score 18.5/20
Traubensorte(en):	45% Corvina (Bonarda), 45% Corvinone, 5% Rondinella, 5% Oseleta
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Herstellung:	18 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	15.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Martener Str. 525, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de