



2015 Amarone Valpolicella

Classico DOCG, Maestro, Vivaldi

Vom Terroir-Spezialisten Daniele Accordini

Beschreibung:

Seit Jahren beeindruckt der Chefönologe der Cantina Negrar mit seiner Komposition des Maestros. Vom Jahrgang 2015 schwärmt der Terroir-Spezialist gar als den perfekten Jahrgang im Hinblick auf Reife, Frucht und Balance. Der strukturierte Amarone aus den besten Parzellen des Classicos reift 18 Monate in Eichenfässern.

Degustationsnotiz:

Strahlendes Rubinrot von guter Intensität; eine reiffruchtige Nase, die Plaumenaromen und Himbeeren zeigt, dahinter einige balsamische Noten, schliesslich eine sanfte Würze. Am Gaumen zeigt sich die ganze Aromenpalette eines hochklassigen Amarones: Dorrfrüchte, etwas Würze, Tabaknoten und Caramel; die Tannine sind reif und perfekt integriert, insgesamt sehr druckvoll und voluminös; sehr feines, aromatisches 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
Subregion:	Valpolicella
Produzent:	Cantina Negrar
Bewertung(en):	Score 19/20
Ausbau:	18 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	70% Corvina (Bonarda), 20% Corvinone, 10% Rondinella
Artikelnummer:	0657415

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Amarone Valpolicella

Classico DOCG
Maestro
Vivaldi

Herkunft: Italien
Bewertung(en): Score 19/20
Rebsorte(n): 70% Corvina (Bonarda), 20% Corvinone, 10% Rondinella
Trinkreife: Jetzt bis 2030
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 18 Monate in Grossholz
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.