



## 2012 Amarone Valpolicella

Classico DOCG Mater, Domini Veneti, Cantina Valpolicella Negrar

**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):**

**Ausbau:** 36 Monate in Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 17.0 %

**Trinkreife:** Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

**Rebsorte(n):** 70% Corvina (Bonarda), 15% Corvinone, 15% Rondinella

**Artikelnummer:** 0614212

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Amarone Valpolicella**

Classico DOCG Mater  
Domini Veneti  
Cantina Valpolicella Negrar

**Herkunft:** Italien

**Bewertung(en):**

**Rebsorte(n):** 70% Corvina (Bonarda), 15% Corvinone, 15% Rondinella

**Trinkreife:** Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

**Weinbau:** Traditionell

**Ausbau:** 36 Monate in Barrique

**Alkoholgehalt:** 17.0 %

**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.