



2016 Nerio

Amarone Valpolicella, Classico DOCG, Cantina Valpolicella Negrar

Ein perfekter Amarone-Jahrgang

Beschreibung:

Önologe Daniele Accordini zeichnet für den kraftvollen, wärmenden Nerio aus dem privilegierten Classico-Gebiet verantwortlich. Das Traubengut stammt von ausgesuchten Lagen in Höhen bis zu 600 Metern über Meer. Ehe der Nerio die perfekte Trinkreife erlangt, schlummert er zwei Jahre in Eichenholzfässern.

Degustationsnotiz:

Intensives Rubinrot mit einigen granatfarbenen Nuancen. Komplexes Bouquet mit Anflügen von reifen Pflaumen, Dörrzwetschen, aber auch Nougat und einigen Würznoten. Am Gaumen sehr samtig und weich, mit einer explosiven Aromatik gereifter, roter Früchte, an Himbeergelee und Weinbeeren erinnernd, dahinter auch Milkschokolade und etwas Kakao, schliesslich auch geröstete Haselnüsse; sehr intensiv und ausdrucksstark, mit perfekt eingebetteten Tanninen; eine gute Frische im anhaltenden Abgang, der ein schönes Lagerpotenzial erahnen lässt.

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 Valpolicella Negrar

Bewertung(en):

Score 18.5/20

Herstellung:

18 Monate in Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

15.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2031

Traubensorte(n):

70% Corvina (Bonarda), 15% Corvinone, 15% Rondinella

Artikelnummer:

0799816

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Nerioto

Amarone Valpolicella
Classico DOCG
Cantina Valpolicella Negrar

Herkunft: Italien
Bewertung(en): Score 18.5/20
Traubensorte(en): 70% Corvina (Bonarda), 15% Corvinone, 15% Rondinella
Trinkreife: Jetzt bis 2031
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.