



2016 Nerioतो

Amarone Valpolicella, Classico DOCG, Cantina Valpolicella Negrar

Virtuose Cuvée vom Terroirspezialisten

Beschreibung:

Der Chefönologe der Cantina Negrar, Daniele Accordini, kennt das Terroir im Classico-Gebiet wie kein Zweiter und kreiert hier die schönsten Cuvées. Das Traubengut stammt von ausgesuchten Lagen in Höhen bis zu 600 Metern über Meeresspiegel. Nach 2-jähriger Reifung in Eichenholzfässern zeigt der Nerioतो eine schöne Trinkreife. In der Holzkiste verpackt, ist dieser Amarone auch ein ideales Geschenk.

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 Negrar
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Ausbau:	18 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
Rebsorte(n):	70% Corvina Veronese (Bonarda), 15% Corvinoone, 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
Rebsorte(n):	70% Corvina Veronese (Bonarda), 15% Corvinone, 15% Rondinella
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	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.