



2016 Amarone Valpolicella

Classico DOCG, Allegrini

Allegrinis Welterfolg

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. 18 Monate im Barrique verfeinert.

Degustationsnotiz:

Rubinrot, granatfarbene Nuancen. Eine nobles Bouquet mit einem breiten Aromenspektrum, an gedörnte Zwetschgen, Amarenakirschen, Zartbitterschokolade und Caramel erinnernd, sehr fein aufeinander abgestimmt. Weicher Auftakt, abgelöst von einer homogenen Amarone-Frucht, ein schönes Spiel zwischen den aufregenden Fruchtnoten und einer dezenten Frische, ergänzt durch einige balsamische Noten und eine passende Röstaromatik, Vanille und Nougat; viel Potenzial zeigend, explosiv im tabakbetonten Abgang.

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):	Gambero Rosso 3/3, James Suckling 94/100, Score 19/20
Ausbau:	18 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Rebsorte(n):	45% Corvina (Bonarda), 45% Corvinone, 5% Rondinella, 5% Oseleta
Artikelnummer:	0862016

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Amarone Valpolicella

Classico DOCG
Allegrini

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Gambero Rosso 3/3, James Suckling 94/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	45% Corvina (Bonarda), 45% Corvinone, 5% Rondinella, 5% Oseleta
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
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.