



## 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Venetien
<b>Produzent:</b>	Allegrini
<b>Bewertung(en):</b>	Gambero Rosso 3/3, James Suckling 94/100, Score 19/20
<b>Ausbau:</b>	18 Monate in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2032
<b>Rebsorte(n):</b>	45% Corvina (Bonarda), 45% Corvinone, 5% Rondinella, 5% Oseleta
<b>Artikelnummer:</b>	0862016

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Amarone Valpolicella**

Classico DOCG  
Allegrini

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Bewertung(en):</b>	Gambero Rosso 3/3, James Suckling 94/100, Score 19/20
<b>Rebsorte(n):</b>	45% Corvina (Bonarda), 45% Corvinone, 5% Rondinella, 5% Oseleta
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2032
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	18 Monate in Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.