

## 2012 Amarone Valpolicella

Classico DOCG, Cantine Bertani

Ein außergewöhnlicher Wein für besondere Weinmomente



### **Beschreibung:**

Ein Amarone wie er im Buche steht - wuchtige Reife, große Eleganz und Vielschichtigkeit gepaart mit Frische und Leichtigkeit, die man gar nicht so erwarten würde. Ein ganz großer Wein aus dem Valpolicella

### **Degustationsnotiz:**

Tiefdunkles Rubin, im Duft mit getrockneten Kirschen, kaffee, Walnüssen, getrockneten Blüten und viel Gewürzen. Im Mund bei aller Wucht, Kraft und Fülle immer auch von der Art, bei dem Eleganz im Vordergrund steht. Unglaublich intensiv, mundfüllend, komplex und ausgewogen, mit außergewöhnlicher Langlebigkeit. Eingelegte Pflaume und Kirsche gefolgt von Dörrobst, Teeblättern, Lakritze, Vanille und Gewürzen. Bleibt lange im Nachhall mit perfekter Balance aus Säure und reifen, präsenten Tanninen.

### **Passt zu:**

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

### **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>	Bertani
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 98/100
<b>Ausbau:</b>	in Grossholz
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2045
<b>Rebsorte(n):</b>	80% Corvina Veronese, 20% Rondinella
<b>Artikelnummer:</b>	1190012

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Amarone Valpolicella**

Classico DOCG  
Cantine Bertani

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 98/100
<b>Rebsorte(n):</b>	80% Corvina Veronese, 20% Rondinella
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2045
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	in Grossholz
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.0 %
<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.