



2019 Amarone Valpolicella DOCG

Valpantena, Cantine Bertani

Klassische Amarone im alten Stil: Würze, Kräuter & Mineralität

Beschreibung:

Sattes Rubinrot, in der Nase Aromen von dunklen Kirschen und Brombeeren gefolgt von Tabak, Leder und Gewürznoten. Am Gaumen öffnet er sich mit dunklen Früchten, herben Kräutern und Vanille getragen von der einladenden Appassito-Trauben-Süße. Kraftvoll und samtig mit merkbaren Taninnen, Tabaknoten, Trockenkräutern und einem langem Abgang.

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.

Herkunftsland:	Italien
Region:	Venetien
Subregion:	Valpolicella
Produzent:	Bertani
Bewertung(en):	Falstaff 93/100
Ausbau:	in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Rebsorte(n):	80% Corvina Veronese, 20% Rondinella
Artikelnummer:	1189919

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Amarone Valpolicella DOCG

Valpantena
Cantine Bertani

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Falstaff 93/100
Rebsorte(n):	80% Corvina Veronese, 20% Rondinella
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	in Grossholz
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.