



2017 Amarone Valpolicella

Classico DOCG, Costasera, Masi Agricola

Der sanfte Riese vom Meisterweingut aus dem Valpolicella

Beschreibung:

Masi selber nennt seinen Amarone den "sanften Riesen" - die Trauben für diese Amarone dürfen in der renommierten Lage Costasera am Gardasee reifen. Nach der Ernte werden die Beeren zunächst, getreu dem typischen Herstellungsverfahren nach, getrocknet um die Inhaltsstoffe zu konzentrieren. Dieses Verfahren sorgt für wahnsinnig extraktreiche, füllige Weine mit intensiven Aromen von reifen Pflaumen, saftigen Kirschen und langanhaltender Saftigkeit am Gaumen. Hier hat das Traditionshaus Masi wieder einen echten Benchmark-Wein kreiert!

Passt zu:

Besonders passend zu Gerichten mit dunklem Fleisch wie Schweinsfilet, Tatar, Rindsragout oder Lammracks. Spannend auch zu Grillspiessen, Branzino vom Grill, Coniglio, Fegato und Eintöpfen.

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:	Masi Agricola
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Rebsorte(n):	Corvina Veronese, Rondinella, Molinara
Artikelnummer:	0216217

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Amarone Valpolicella

Classico DOCG
Costasera
Masi Agricola

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	Corvina Veronese, Rondinella, Molinara
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.