

2021 Morari

Valpolicella DOC Superiore, Azienda Agricola Torre d'Orti

Kann sich mit jedem Amarone



Beschreibung:

Die Trauben der Rebsorten Corvina, Rondinella und Corvinone werden zu 100% getrocknet, im Anschluss im Stahltank vergoren und im Holzfass ausgebaut. Der Wein bekommt durch das getrocknete Traubengut eine samtige Struktur, Tiefe und Komplexität. In der Nase ist der Geruch intensiv mit Noten von Kirsche, Preiselbeeren und Waldfrüchten. Dazu kommt etwas weißer Pfeffer, florale Noten und feine Mineralität. Am Gaumen ist der Wein komplex und dicht, die Tannine sind weich aber dennoch vorhanden, so dass der Ripasse langanhaltend und samtig wirkt.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Italien
Region:	Venetien
Subregion:	Valpolicella
Produzent:	Cavalchina
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	16.5 %
Rebsorte(n):	60% Corvina Veronese, 20% Corvinone, 20% Rondinella
Artikelnummer:	1203121

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Morari

Valpolicella DOC Superiore
Azienda Agricola Torre d'Orti

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	60% Corvina Veronese, 20% Corvinone, 20% Rondinella
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	16.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.