



2020 Amarone Valpolicella

Classico DOCG, Cantina Zeni

Unglaublich konzentrierte Aromen

Beschreibung:

Fast Schwarz erscheint die Amarone im Glas, so dicht verwoben sind die Farb- und Extraktstoffe in diesem Wein. Die Nase ist typisch marmeladig-würzig mit Noten von getrockneten Früchten, süßem Pflaumenmus und Kräutern. Dabei ist die Säure am Gaumen aber überraschend frisch und die Tannine sind geschliffen und reif, so dass der Wein samtig, langanhaltend und betörend wirkt. Eine Klasse Amarone, die 30 Monate in 50hl großen Holzfässern reifen durfte und hier zur perfekten Balance reifen konnte.

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:	Zeni
Bewertung(en):	James Suckling 92/100, Mundus Vini Silver
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella
Artikelnummer:	1201220

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Amarone Valpolicella

Classico DOCG
Cantina Zeni

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	James Suckling 92/100, Mundus Vini Silver
Rebsorte(n):	Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate im Barrique
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.