2013 Amarone Valpolicella DOCG

Ai Colli, Vivaldi

Eine Hommage an Antonio Vivaldi

Beschreibung:
Daniele Accordini, der Önologe der Cantina Negrar, hat sich als Terroirspezialist einen Namen gemacht, der weit über die Grenzen der Region hinaus klingt. Er versteht es wie kaum ein anderer, harmonische Weine zu komponieren und die einzelnen Terroirs des Amarone-Gebiets zur Geltung zu bringen. Der saftige Amarone mit seiner Dörrfruchtaromatik ist seit Jahren bei Mövenpick beliebt.

Degustationsnotiz:
Rubinrot mit granatfarbenen Einschlüssen. Viel rote, reife Frucht in der angenehm parfümierten Nase, an Himbeergelee und Korinthen erinnernd, auch einige getrocknete Aprikosen und Milchschokolade. Elegant und fest präsentiert sich der Gaumen, immer explosiver werdend: Backpflaumen und Zwetschgen im schönen Zusammenspiel mit einigen Edelholznoten, reife und feine Gerbstoffe; konzentriertes und anhaltendes Finale.

Passt zu:
Wir empfehlen diesen Wein zu Schmorbraten, Lammgigot oder Tagliata. Ebenso hervorragend zu Rehragout, Rindsbraten mit Pilzen und reifem Pecorino.

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:	Vivaldi
Bewertung(en):	Score 18/20
Herstellung:	18 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Traubensorte(n):	70% Corvina (Bonarda), 15% Corvinone, 15% Rondinella
Artikelnummer:	0629613

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Martener Str. 525, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Amarone Valpolicella DOCG

Ai Colli
Vivaldi

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 18/20
Traubensorte(en):	70% Corvina (Bonarda), 15% Corvinone, 15% Rondinella
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Weinbau:	Traditionell
Herstellung:	18 Monate 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.

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Martener Str. 525, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de