

# Amarone della Valpolicella, Cuvée, DOCG, Veneto, trocken

Italien | Veneto | Amarone della Valpolicella

Art. Nr. 385328

## Beschreibung

Ein Fest für die Sinne: Der Amarone della Valpolicella gehört zu den Spitzen-Rotweinen Italiens. Die edle Cuvée aus Corvina-, Molinara und Rondinellatrauben verführt durch Aromen von roten Beeren, Pflaumen und Kirschen. Sehr kraftvoll und komplex mit einem feinwürzigen Nachhall.

Rebsortenanteile: Corvina 70%, Crovinone 15%, Rondinella 15%

## Wussten Sie schon?

Die Herstellung von Amarone ist eine Königsdisziplin und verlangt neben ausgezeichneten Lagen und Trauben viel Erfahrung in der Weinbereitung. Per Hand werden die Trauben geerntet und anschließend 3 Monate auf Holzgittern getrocknet. Die rosinierten Trauben werden anschließend vinifiziert und weitere zwei Jahre in kleinen Eichenfässern gelagert.

## Passt zu:

Pasta mit herzhaften Fleischsaucen (z.B. Lasagne al forno), saftigen, gegrillten Rindersteaks, Wild- (Wildschwein, Hirsch) und Pilzgerichte insbesondere mit Steinpilzen oder reifem Hartkäse.

## TECHNISCHE DATEN

JAHRGANG:	2016	LAND:	Italien
REBSORTE:	Cuvée	ANBAUGEBIET:	Veneto
KATEGORIE:	Rotwein, trocken	TRINKREIFE:	bis 2028
RESTZUCKER:	12,5 g/l	INHALT:	0,75 L
SÄURE:	5,3 g/l	ALKOHOL:	16 vol. %
ALLERGENE:	enthält Sulfite	TRINKTEMPERATUR:	Zimmertemperatur

