

2017 Amarone della Valpolicella, DOCG, trocken

Italien | Veneto | Amarone della Valpolicella

Beschreibung

Ein Fest für die Sinne: Der Amarone della Valpolicella gehört zu den Spitzen-Rotweinen Italiens. Diese edle Cuvée aus den Rebsorten Corvina, Crovinone und Roninella verführt durch konzentrierte Aromen von roten Beeren, Pflaumen und Kirschen. Der Wein ist sehr kraftvoll, wunderbar komplex und hat einen würzigen Nachhall.

Wussten Sie schon?

Die Herstellung von Amarone ist eine Königsdisziplin und verlangt neben ausgezeichneten Lagen und Trauben viel Erfahrung in der Weinbereitung. Bei dem sog. Passito-Verfahren werden die Trauben relativ früh geerntet und anschließend 3 Monate auf Holzgittern getrocknet, so dass sich ihr Zuckeranteil und die Aromen konzentrieren. Die rosinierten Trauben werden anschließend zu Wein vergoren. Dieser reift anschließend mehrere Jahre in großen Eichenfässern.

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:	2017	LAND:	Italien
REBSORTE:	Cuvée	ANBAUGEBIET:	Veneto
KATEGORIE:	Rotwein	GESCHMACK:	trocken
TRINKREIFE:	bis 2029	ALLERGENE:	enthält Sulfite
INHALT:	0,75 L	RESTZUCKER:	13,9 g/l
SÄURE:	5,3 g/l	ALKOHOL:	16 vol. %
TRINKTEMPERATUR:	Zimmertemperatur		

