



2016 Amarone Valpolicella

Classico DOCG, Allegrini

Der Kult-Amarone von Allegrini

Beschreibung:

Kein anderer Wein aus dem Veneto hat öfter die begehrten 3 bicchieri vom Gambero Rosso eingeholst als dieser Amarone. Der Familie Allegrini ist es gelungen, den Amarone in seiner schönsten Ausdrucksweise zu zeigen. Für ihren hervorragenden Lagerwein mit viel Finesse und Typizität hat sie weithin Bekanntheit erlangt.

Degustationsnotiz:

Rubinrot, granatfarbene Nuancen. Eine nobles Bouquet mit einem breiten Aromenspektrum, an gedörnte Zwetschgen, Amarenakirschen, Zartbitterschokolade und Caramel erinnernd, sehr fein aufeinander abgestimmt. Weicher Auftakt, abgelöst von einer homogenen Amarone-Frucht, ein schönes Spiel zwischen den aufregenden Fruchtnoten und einer dezenten Frische, ergänzt durch einige balsamische Noten und eine passende Röstaromatik, Vanille und Nougat; viel Potenzial zeigend, explosiv im tabakbetonten Abgang.

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:

Allegrini

Bewertung(en):

Gambero Rosso 3/3, Decanter 96/100, James Suckling 94/100, Luca Maroni 94/100, Score 19/20, Wine Enthusiast 95/100

Ausbau:

18 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

15.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2032

Rebsorte(n):

45% Corvina Veronese, 45% Corvinone, 5% Rondinella, 5% Oseleta

Artikelnummer:

0862016

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Amarone Valpolicella

Classico DOCG
Allegrini

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Gambero Rosso 3/3, Decanter 96/100, James Suckling 94/100, Luca Maroni 94/100, Score 19/20, Wine Enthusiast 95/100
Rebsorte(n):	45% Corvina Veronese, 45% Corvinone, 5% Rondinella, 5% Oseleta
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 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.