



## 2017 Amarone Valpolicella

Classico DOCG, Allegrini

Allegrinis Weltklasse-Amarone aus dem Classico

### Beschreibung:

Kein anderer Wein aus dem Veneto hat öfter die begehrten 3 bicchieri vom Gambero Rosso eingeholt 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 weitherum Bekanntheit erlangt.

### Degustationsnotiz:

Rubinfarben, granatfarbene Akzente. Ein nobles und gleichermassen elegantes Bouquet mit einem breiten Aromenspektrum, an getrocknete Zwetschgen, Cassis, Amarenakirschen und Zartbitterschokolade erinnernd, auch einige Mentholnoten, sehr fein aufeinander abgestimmt. Weicher Auftakt, abgelöst von einer homogenen Amarone-Frucht, ein schönes Spiel zwischen den aufregenden Fruchtnoten und einer passenden Frische, ergänzt durch einige balsamische Noten und eine passende Röstaromatik, feintexturierte Tannine; explosives, sehr ausdrucksstarkes Finale.

### 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):

Falstaff 95/100, Gambero Rosso 3/3, James Suckling 94/100, Parker 94/100, Score 19/20

### Ausbau:

18 Monate im Barrique

### Weinbau:

Traditionell

### Alkoholgehalt:

16.0 %

### Trinkreife:

Jetzt bis 2033

### Rebsorte(n):

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

### Artikelnummer:

0862017

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Amarone Valpolicella**

Classico DOCG  
Allegrini

|                       |   |
|-----------------------|---|
| <b>Herkunft:</b>      | Italien   |
| <b>Bewertung(en):</b> | Falstaff 95/100, Gambero Rosso 3/3, James Suckling 94/100, Parker 94/100, Score 19/20   |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 45% Corvina Veronese, 45% Corvinone, 5% Rondinella, 5% Oseleta  |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2033  |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell  |
| <b>Ausbau:</b>        | 18 Monate im Barrique   |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 16.0 %  |
| <b>Service:</b>       | Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht. |