



2019 Amarone Valpolicella

Classico DOCG, Allegriani

Höchstbewertungen für Allegriani Amarone

Beschreibung:

Die Familie Allegriani hat mit ihrem Amarone weltweit Bekanntheit erlangt. Er überzeugt Jahr für Jahr mit Höchstauszeichnungen. Insbesondere auf die 3 Bicchieri ist er abonniert wie kein anderer Wein aus dem Veneto. Ich bin überzeugt davon, dass er auch Sie und Ihre Gäste mit seiner Finesse und Typizität vollends verführen wird.

Degustationsnotiz:

Eine amaronetypische, auf den Punkt gebrachte Nase nach reifen, roten Früchten wie Backpflaumen und eingelegten Kirschen. Weicher Auftakt, abgelöst von einer explosiven Gaumenaromatik, nun auch Aromen von Rosinen und getrockneten Feigen; die Tannine sind reif und gekonnt eingebunden, enorm ausdrucksstark bis ins lange, wärmende 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:	Allegriani
Bewertung(en):	Falstaff 95/100, Gambero Rosso 3/3, James Suckling 94/100, Score 19.5/20
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	16.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2036
Rebsorte(n):	45% Corvinone, 45% Corvina Veronese, 5% Oseleta, 5% Rondinella
Artikelnummer:	0862019

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Amarone Valpolicella

Classico DOCG
Allegrini

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Falstaff 95/100, Gambero Rosso 3/3, James Suckling 94/100, Score 19.5/20
Rebsorte(n):	45% Corvinone, 45% Corvina Veronese, 5% Oseleta, 5% Rondinella
Trinkreife:	Jetzt bis 2036
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	16.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.