



2020 Amarone Valpolicella

Classico DOCG, De Roari, Luigi Righetti

Der Amarone-Liebling unserer Mövenpick Kunden

Beschreibung:

Der Amarone De Roari aus den Rebsorten Corvina und Rondinella zählt zu den Amarones der ersten Stunde für die Mövenpick-Kundschaft. Der Önologe und Besitzer des kleinen Weinguts, Gianmaria Righetti, vinifiziert einen eleganten, fruchtbetonten Amarone, der sich gut einlagern lässt.

Degustationsnotiz:

Sattes Rubinrot, granatrote Reflexe, leicht aufgehellt zum Rand hin. Eine konzentrierte Nase nach Backpflaumen, Korinthen und würzigen Noten, auch etwas Würze und eine Spur balsamische Noten, schliesslich deutliches Vanille. Weicher, cremiger Auftakt, abgelöst von einer sehr explosiven Amarone-Aromatik, nun auch Himbeeren und Preiselbeeren, schliesslich etwas Orangenzeste; die reifen Fruchtaromen sind gut eingehüllt in angenehme Röstnoten, Caramel und Milkschokolade; reife Tannine im ausgedehnten Finale.

Passt zu:

Besonders passend zu Gerichten mit dunklem Fleisch wie Schweinsfilet, Tatar, Rindsragout oder Lammracks. Spannend auch zu Grillspiesen, Branzino vom Grill, Coniglio, Fegato und Eintöpfen.

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:	Righetti
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Rebsorte(n):	75% Corvina Veronese, 20% Rondinella, 5% Andere Rebsorten
Artikelnummer:	0424320

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Amarone Valpolicella

Classico DOCG

De Roari

Luigi Righetti

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	75% Corvina Veronese, 20% Rondinella, 5% Andere Rebsorten
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.