

# Amarone della Valpolicella, Cuvée, DOCG, Veneto, trocken

Italien | Veneto | Amarone della Valpolicella

Art. Nr. 385328

## Weinbeschreibung

Ein Fest für die Sinne: Der Amarone della Valpolicella gehört zu den Spitzen-Rotweinen Italiens. Die edle Cuvée aus Corvina-, Molinara und Rondinellatrauben verführt durch Aromen von roten Beeren, Pflaumen und Kirschen. Sehr kraftvoll und komplex mit einem feinwürzigen Nachhall. Rebsorten: Corvina 70%, Crovinone 15%, Rondinella 15%

## Wussten Sie schon?

Die Herstellung von Amarone ist eine Königsdisziplin und verlangt neben ausgezeichneter Lagen und Trauben viel Erfahrung in der Weinbereitung. Per Hand werden die Trauben geerntet und anschließend 3 Monate auf Holzgittern getrocknet. Die rosinierten Trauben werden anschließend vinifiziert und weitere zwei Jahre in kleinen Eichenfässern gelagert.

## Passt zu:

Empfehlungen sind Pasta mit herzhaften Fleischsaucen (z.B. Lasagne al forno), saftig gegrillte Rindersteaks, Wild- (Wildschwein, Hirsch) und Pilzgerichte insbesondere mit Steinpilzen oder reifer Hartkäse.

## TECHNISCHE DATEN

JAHRGANG:	2016	LAND:	Italien
ALKOHOL:	16 vol. %	ANBAUGEBIET:	Veneto
INHALT:	0,75 L	RESTZUCKER:	10 g/l
WEINART:	Rotwein, trocken	SÄURE:	5,4 g/l
REBSORTE:	Cuvée	TRINKTEMPERATUR:	Zimmertemperatur
ALLERGENE:	enthält Sulfite	TRINKREIFE:	bis 2028

