

Amarone "Roccoloro"

Italien | Veneto | Amarone della Valpolicella

Art. Nr. 40089

Weinbeschreibung

Dichtes Granatrot, fruchtiges Beerenbukett, nach roten Beeren und Zimt duftend, saftiger und süsslicher Auftakt, auch im Gaumen fruchtbetont mit Rosinennoten, fülliger Körper, fein und ausgewogen im Abgang mit würziger Note.

Wussten Sie schon?

Der Amarone riecht und schmeckt deshalb so konzentriert, weil er aus einem – natürlich entstandenen – Konzentrat roter Trauben gewonnen wird: In dem Anbaugebiet Valpolicella in Venetien werden beste Trauben nach der Lese zwei bis vier Monate unter dem Dach auf Holzgittern getrocknet (der Vorgang heisst auf italienisch Appassimento), immer wieder gedreht und verlieren mindestens ein Drittel oder sogar bis zur Hälfte ihres Gewichtes, bevor sie fast schon als Rosinen gekeltert werden. Durch die Verdunstung des Wassers aus den Beeren verdichten sich die Extrakte und bilden intensive Kombinationen. Es entstehen im Idealfall cremige, nicht zu süsse Weine mit vielfältigen Aromen von Blüten, Kräutern, schwarzen Beeren, Kirschen oder auch Dörripflaumen. Der fruchtig-liebliche Geschmack wird durch kräftige, harte Tannine ausgeglichen.

Passt zu:

Passt sehr gut zu Wildfleisch oder weichem, fettem Käse, wie z. B. Gorgonzola.

TECHNISCHE DATEN

JAHRGANG:	2019	LAND:	Italien
ALKOHOL:	15,5 vol. %	ANBAUGEBIET:	Veneto
INHALT:	0,75 L	WEINART:	Rotwein, trocken
REBSORTE:	Cuvée	TRINKTEMPERATUR:	Zimmertemperatur
ALLERGENE:	enthält Sulfite	TRINKREIFE:	Ungeöffnet hohes Lagerpotential

