Amarone della Valpolicella

Wein|expertise

Costa Arènte
Venetien

Geschmack |
Der Amarone präsentiert sich im Glas mit einer dichten rubinroten Farbe und granatrotem Rand. In der Nase gefällt er durch seinen vielschichtigen Strauß an Aromen von roten und schwarzen Früchten wie Sauerkirschen und schwarzer Johannisbeere. Dazu gesellen sich würzige Noten von Lakritz, Tabak und schwarzem Pfeffer. Am Gaumen zeigt der Venetianer eine große Eleganz mit intensiven Noten von Pflaumen und Vanille. Ausgewogene, immer noch frische Säure , in Kombination mit einer festen Tanninstruktur ist das Finale lang und konzentriert. Ein großartiger Klassiker, der Wildgerichte und reife Käsesorten perfekt begleitet. Kenner genießen ihn auch gerne solo am Ende eines Mehrgangmenüs in einem großen Glas als eine Art Meditationswein.

Rebsorten |
Andere (15 %)
Corvina (50 %)
Corvinone (20 %)
Rondinella (15 %)

Fassreife |
36 Monate großes Holzfass

Analysedaten |
Alkohol: 16,50 % | Säure: 6,00 g/l |
Restzucker: 6,70 g/l

Passt zu ... |
Käse: Reif
Sonstiges: Solo (zu) trinken
Wild: Hirsch, Reh, Wildbret, Wildente, Wildschwein