
AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG CLASSICO



BESCHREIBUNG

Der Amarone della Valpolicella Classico entsteht aus den besten Trauben jedes Jahrgangs, die auf Gittern zum Trocknen ausgelegt und erst im Januar gepresst werden.

VERFEINERUNG

Nach einer Reifung von mindestens zwei Jahren und der darauf folgenden Verfeinerung in der Flasche kann man einen Wein mit einer rubinroten Farbe und intensivem Bouquet nach Kirschen und in Alkohol eingelegten Maraska-Kirschen genießen, der eine robuste Fülle und einen besonders ausgeglichenen Geschmack aufweist.

PASST GUT ZU

Ein Wein, der im Laufe der Zeit noch besser wird und zu Schmorbraten, schmackhaften Fleischgerichten und reifem, würzigem Käse passt. Ein ausgezeichneter Meditationswein. Damit sich das Bouquet und die geschmacklichen Eigenschaften voll entfalten können, wird empfohlen, die Flasche im Voraus zu entkorken und den Wein bei Kellertemperatur zu servieren (18°).