

# Italien - Veneto

## Amarone della Valpolicella Classico DOCG

### Domini Veneti



Das Bouquet ist verführerisch (feine Noten von Bittermandel, reifen Beeren und Steinobst), kompakt und vielschichtig. Sowohl im Glas wie auch im Gaumen überzeugt dieser Amarone durch seine Komplexität und seine Konzentration. Der Grund dafür liegt in der Weinbereitung, die das Trocknen der kerngesunden, reifen Trauben während drei Monaten in Kistchen voraussetzt. Das Resultat: ein imposanter, mächtiger Rotwein voller Eleganz, Dichte und tiefgründiger Struktur, der zu Recht zu den grossen Weine Italiens einzuordnen ist.



Rebsorten: Corvina, Molinara, Rondinella



Weinausbau: Ende Januar werden die zum Trocknen ausgelegten Trauben nach dem traditionellen Verfahren gekeltert, über 18 Monate in grossen Eichenfässern ausgebaut und für weitere 12 Monate auf der Flasche gereift



Passt gut zu: Pilzvorspeisen, geschmorter Rindsbraten, Wild, Käse



Aroma: Kirsche, Beeren, gekochte Frucht, Bittermandel



Genussreife: 5 bis 10 Jahre



Alkoholgehalt: 15.5 % Vol.



Trinktemperatur: 18 bis 20° C



Einheit: 75 cl