

Amarone della Valpolicella CI. DOC

Azienda Vitivinicola Zenato, Italien



Jahrgang:

Herkunft: Sant'Ambrogio - Verona, Veneto

Produzent: Azienda Vitivinicola Zenato, San Benedetto di Lugana

Traubensorte: Corvina, Rondinella, Sangiovese und Molinara.

Vinifikation: Gärung während 15-20 Tagen, 3-monatiger Ausbau in Barriques, 18-24 Monate Flaschenlagerung.

Farbe: Brillantes Granatrot

Aroma: Zartes Bouquet von Kirschen, Schokolade, Gewürzen, Blumen und Nüssen.

Charakter: Im Gaumen spürbar tanninhaltig, dicht, füllig und weich; langer, anhaltender Abgang.

Passt zu: Wildgerichten, Gegrilltem, Boeuf Stroganoff sowie rezentem Käse.

Ausschanktemperatur: 16° - 18° C

Lagerfähigkeit: 10-20 Jahre
