

Amarone della Valpolicella Classico DOCG

Amarone della Valpolicella Classico DOCG

Dieser Rotwein aus Italien ist ein Geschenk der Extraklasse: Reife Früchte sind schon in der Nase zu erkennen, ebenso wie leichte Tabak- und Gewürznuancen. Im Mund wird der Geschmack nach Rosinen und seinen sanften Tanninen freigesetzt, wodurch der Amarone aus dem Valpolicella, nahe des Gardasees, seinen eleganten, jedoch satten Körper bekommt. Für den Wein wird ein besonderes Herstellungsverfahren angewendet, weshalb der Amarone auch zu den teureren Rotweinen Italiens zählt.

Amarone Wein – Italien vom Feinsten

Die Trauben werden nach der Lese in speziellen Räumen getrocknet, dadurch intensivieren sich Zuckergehalt und Extrakte. Nach ein paar Monaten werden die rosinierten Trauben gepresst und durchlaufen eine Maischegärung. Anschließend lagert der Wein 24 Monate in Barriquefässern und kann dort sein volles Aroma entwickeln. Dunkel, schwer, geheimnisvoll, gigantisch: Zu diesem guten Rotwein passt ein Dry Aged Steak oder gereifter Käse.

[Zum Produkt](#)

Sonstige Angaben

Alkoholgehalt	16 % Vol.
---------------	-----------