

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG M.O.

LAND;	ITALIEN
HERKUNFT;	VENETIEN
PRODUZENT;	ZENATO HTTP://WWW.ZENATO.IT
TRAUBENSORTE;	CORVINA, RONDINELLA, MOLINARA , SANGIOVESE
ALKOHOL;	15% VOL.
VINIFIKATION;	NACH EINER SORGFÄLTIGEN SELEKTION WERDEN DIE BEEREN DREI MONATE LANG IN GUT DURCHLÜFTETEN LAGERRÄUMEN ANGETROCKNET, ENDE JANUAR WERDEN DIE TRAUBEN GEPRESST UND DER SAFT VERGOREN, ANSCHLIESSEND WIRD DER WEIN IM HOLZFASS AUSGEBAUT
WEINTYP;	DUNKLES RUBINROT, KRÄFTIGE AROMEN VON GEWÜRZEN, TABAK, SCHWARZEN KIRSCHEN UND SCHWARZER SCHOKOLADE, DICHTER KONZENTRIERTER GAUMEN MIT FEINEN RUNDEN TANNINEN UND EINEM LANGANHALTENDEN ABGANG LAGERPOTENTIAL 10 – 15 JAHRE
PASST ZU;	CURRYGERICHTE (LEICHTE SCHÄRFE), KURZGEBRATENES UND GEGRILLTES FLEISCH, SPARE RIPS, SCHMORGERICHTE, WILDGERICHTE, GEREIFTE HARTKÄSE (PARMEGIANO, REZENTER GREYERZER, REZENTER EMMENTALER, BERGKÄSE)

