Cà dei Frati

Amarone della Valpolicella DOCPietro dal Cero Ca dei Frati



Art.-Nr.:	062223-17
Gebinde:	1 x 1,50l Holzkiste
Alkoholgehalt:	16 %
Anbaugebiet:	Lugana
Anbauregion:	Lombardei (Lombardia)
Ausbau:	im großen Holzfaß und Barrique
Farbe:	Rot
Fasslagermonate:	24
Geschmack:	trocken
Jahrgang:	2017
Klassifizierung:	DOC -> Denominazione di Origine Controllata
Rebsorten:	Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina
Säure:	7.500 g/l
Serviertemperatur:	16-19
EAN:	8058456385587

Preise

Holzkiste 149,50 € brutto

Preis pro Liter: 99,67 €

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

Amarone, ein Wein, der weltweit für die Veroneser Weinproduktion sinnbildlich ist.

• Die rubinrote Farbe besticht durch ihre Klangfarbe und Intensität. Die Frucht ist üppig mit einer sehr angenehmen Schwarzkirsche, die sich mit Noten von Schokolade und süßen Gewürzen vermischt.
• Die Finesse hebt die florale Komponente und die violette Rose hervor. Balsamische Noten treten immer überzeugender hervor, mit Noten von Sternanis und wilder Minze.
• Die tertiären Elemente sind subtil und ermöglichen die Wahrnehmung angenehmer Noten von Arabica und sanftem Tabak.
Am Tisch findet er seinen maximalen Ausdruck bei gereiftem Käse, lange gekochtem Fleisch, Schmorbraten und Wild.

8 058456 385587 >