Cantina F.lli Zeni die Zeni

Amarone della Valpolicella DOC Cantina Zeni



Art.-Nr.:	624110-2023
Gebinde:	1 x 0,75l Flasche
Alkoholgehalt:	15,5 %
Anbaugebiet:	Valpolicella
Anbauregion:	Venetien (Veneto)
Ausbau:	im großen Holzfaß u.d.Flasche
Dekantierzeit:	30
Farbe:	Rot
Fasslagermonate:	36
Geschmack:	trocken
Jahrgang:	2023
Klassifizierung:	DOC -> Denominazione di Origine Controllata
Rebsorten:	60% Corvina, 30% Rondinella, 10% Molinara
Restzucker:	6.00 g/l
Säure:	6.00 g/l
Serviertemperatur:	17-19
Trinkreife:	8
EAN:	8005369001684

Preise

Flasche 34,00 € brutto

Preis pro Liter: 45,33 €

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

• Farbe: intensives Rubinrot
• Bukett: intensiv, fruchtig, mit einem Hauch von gekochten Früchten und Gewürzen
• Geschmack: weich und voll
• Wein, der ab dem dritten Jahr nach dem Datum der Abfüllung getrunken wird, serviert bei einer Temperatur von 17-19° C, wobei darauf zu achten ist, die Flasche eine halbe Stunde vor der Verkostung zu entkorken
• Empfohlen zu dunklem Fleisch, Schmorbraten, Wild und Buttermilchkäse; besonders angenehm auch als Meditationswein
Anbaugebiet: Gebiet des Valpolicella Classico (Hügelland im Norden Veronas)
Boden: rote und braune Böden mit Untergrund aus Geröll, Kalkmergel und Basalt
Hektarertrag: 100 dz/ha
Weinlese: selektive Handlese der besten Trauben aus den Hügelweinbergen, die auf Plateaux-Kisten zum Trocknen ausgelegt werden. Dadurch erhöht sich die Zucker-, Extrakt-, Geschmacksstoff- und Glyzerinkonzentration in den getrockneten Beeren
Weinbereitung: Traubentrocknung über 3 bis 4 Monate und darauf folgende traditionelle Gärung mit Maischung in Kontakt mit den Schalen über 3 bis 4 Wochen

Ausbau: 2 bis 3 Jahre im 50 Hl Eichenholzfass je nach Jahrgang