



LANDOLT WEINE

IMPERO Amarone della Valpolicella DOC Classico 2006



| | |
|------------------|---|
| Typ: | Rot gehaltvoll |
| Herkunft: | Italien, Veneto |
| Traubensorte(n): | 70% Corvina Veronese Molinara Rondinella |
| Produzent: | Vinea |
| Ausbau: | Holzfass |
| Alkoholgehalt: | 15% Vol. |
| Genussphase: | 3 - 10 Jahre nach Ernte |
| Ausschanktemp.: | 16 - 18 °C |
| Artikelnummer: | 07646706 |
| Grösse; Gebinde: | 75 cl; 6er Karton |
| Preis: | CHF 31.50 |

<http://www.vinea-vini.com>

Degustationsnotizen

Tiefes Granatrot mit guter Dichte. Konzentriertes Zimt-, Kirschen- und Waldnüssebouquet. Im Mund unglaublich vollmundig mit Beeren-geschmack und mit Gewürze- und Ledernoten.

Kulinarische Empfehlung

Er ist der perfekte Begleiter zu kräftigen Fleischgerichten, zu Risotto, Polenta oder Pasta. Harmonisch zu einer Käseplatte.

Bemerkungen/Informationen

Für die Amarone-Herstellung sieht die Produktionsordnung die folgenden Rebsorten in variierenden Anteilen vor: Corvara (40-70%), Rondinella (20-40%), Molinara (5-25%). Der Mindestalkohol beträgt 14 Vol.%. Nach einer Lagerzeit von mindestens zwei Jahren darf der Amarone verkauft werden. Nur gesunde, lockere Trauben mit möglichst dicker Schale werden im Weinberg selektiert und schon bei der Ernte in kleine Kisten von 2-4 kg Trauben gelegt, in denen sie in der Regel auch während 3-4 Monaten getrocknet werden.

Preisänderungen vorbehalten, Aktionspreise befristet gültig. (10.09.2010)

Landolt Weine AG, Brandschenkestrasse 60, 8027 Zürich, Tel. 044 283 26 26, Fax 044 283 26 96
www.landolt-weine.ch