

Amarone della Valpolicella DOC Classico Monte del Frà 2015



Awards	James Suckling 91/100
Herkunft	Italy, Veneto
Traubensorten	Corvina Veronese, Rondinella, Molinara
Produzent	Monte del Frà
Ausbau	Holzfass
Alkoholgehalt	15 %
Trinkreif	3 - 10 Jahre nach Ernte
Ausschanktemperatur	16 - 18 °C
Artikelnummer	7635715
Gebinde	6er Karton

Degustationsnotizen

Tiefes, hervorragendes Granatrot. Konzentriertes, süssliches Bouquet, erinnert an Kirschen- und Konfitürenbouquet. Am Gaumen samtig vollmundig und weich. Anhaltendes Finale.

Empfehlungen

Er ist der perfekte Begleiter zu Braten, Wild, Lammgigot, zu Risotto, Polenta oder Pasta. Harmonisch zu Halbhart- und Hartkäse.

Bemerkungen

Für die Amarone-Herstellung sieht die Produktionsordnung die Rebsorten Corvina, Rondinella und Molinara vor. Nach einer Lagerzeit von mindestens zwei Jahren darf der Amarone verkauft werden. Nur gesunde, lockere Trauben werden 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.