

Conati Amarone della Valpolicella classico DOC



Bewertung: Noch nicht bewertet

Preis

51.00 Fr.

51.00 Fr.

[Stellen Sie eine Frage zu diesem Produkt](#)

Beschreibung

Traubensorten:

Corvina+Corvinone 60%, Rondinella 30%, Croatina-Sangiovese 10%

Ausbau:

36 Monate in Eichenfässer a 335 Liter aus Slowenien, sonst traditionell wie Amarone's, einer der wenigen der noch die Trauben draussen auf den Holzbrettern trocknen und ausreifen lässt, bis die Trauben wie getrocknete Beeren sind

Farbe:

Rubinrot mit violetterm Schimmer

Duft:

in der Nase herrschen rote Früchte, Kirschkonfitüre, Waldbeeren, verbunden mit Gewürzen und Zimt vor.

Geschmack:

Eine Komplexität dessen Bouquet im Gaumen bestätigt wird, samtig, lang anhaltender Abgang. Klassisch für eine Top-Amarone!

Passt zu:

Rotwein: Conati Amarone della Valpolicella classico DOC

ideal in Verbindung mit Fleischgerichten, gereiftem Käse, oder noch besser zur Meditation!

Ein ganz grosser Amarone, noch im alten Stil gemacht, voll, wuchtig mit einem enormen Bouquet, Fruchtbombe, ein absolutes Elixier!!