Weinkultur seit 1922
vennerhus weine



Amarone della Valpolicella

Classico
Giuseppe Quintarelli

Anbaugebiet: Italien / Venetien DOC

Rebsorte(n): Corvina, Rondinella, Cabernet Sauvignon, Croatina, Nebbiolo, Sangiovese

Ausbau / Herstellung: Der Ausbau erfolgte 7 Jahre in grossen Holzfässern.

Charakteristik: Jahrgang 2018
Dieser Ausnahme Amarone zeigt ein tiefes Rubinrot und ein komplexes Bouquet von getrockneten Kirschen, Feigen, Gewürzen und balsamischen Kräutern. Am Gaumen präsentiert er sich kraftvoll und zugleich elegant, mit seidigen Tanninen, frischer Säure und einer cremigen Textur. Das lange, würzige Finale unterstreicht seine enorme Tiefe und Lagerfähigkeit.
Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Passt zu kräftigen Gerichten wie geschmortem Wild, Lamm oder Rind, idealerweise mit intensiven Saucen. Auch zu gereiftem Hartkäse wie 60 Monate gereiftem Parmigiano oder würzigem Blauschimmelkäse entfaltet er seine ganze Eleganz.

Vennerhus Weine AG
Dorfstrasse 14 3506 Grosshöchstetten Tel. 031 711 15 75 info@vennerhus.ch www.vennerhus.ch