



Amarone

della Valpolicella Classico
Domini Veneti

Anbaugebiet: Italien / Venetien DOCG

Rebsorte(n): Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella

Ausbau / Herstellung: Holzfass

Charakteristik: Jahrgang 2019

Sowohl in der Nase als auch am Gaumen überzeugt dieser Amarone mit seiner Kraft und Konzentration. Die reifen Aromen von eingelegten Beeren, Amarenakirschen und Zwetschgenkompott werden von feinen Bittermandel- und Schokoladennoten begleitet. Der breitschultrige Körper ist mit einem samtigen Tannin, einer dezenten Säure und einem füllenden Alkohol ausgestattet und endet in einem anhaltenden Abgang. Ein sehr vollmundiger, voluminöser Rotwein.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisempfehlung: Dieser Amarone passt perfekt zu kräftigen, geschmorten Fleischgerichten vom Schwein, Rind und Lamm, zu diversen Pilzgerichten, Wild oder zu Bitterschokolade mit Chili. Aber auch zu rezenten Hart- und Blauschimmelkäse, wie z.B. Parmeggiano, Gorgonzola und Gambozzola ist er hervorragend zu geniessen.