Weinkultur seit 1922
vennerhus weine



Amarone

della Valpolicella Classico
Domìni Veneti

Anbaugebiet: Italien / Venetien DOCG

Rebsorte(n): Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella

Ausbau / Herstellung: Der Ausbau erfolgte in grossen Holzfässern.

Charakteristik: Jahrgang 2021
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 Schokoladenoten 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.

Speisenempfehlung: 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.

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