

Amarone

della Valpolicella Classico Lena di Mezzo
Monte del Frà

Anbaugebiet: Italien / Venetien DOCG

Rebsorte(n): Corvina Veronese, Rondinella, Corvinone

Ausbau / Herstellung: Holzfass

Charakteristik: Jahrgang 2018

Die tiefe, rubin- bis granatrote Farbe mit einem dunklen Kern lässt bereits im Glas die Kraft dieses intensiven Amarones erahnen. Verführerisch duften die vielschichtigen Aromen nach eingelegten Kirschen, Pflaumen, Konfitüren, Gewürznelken, schwarzem Pfeffer, Leder, Tabak und dunkler Schokolade. Am Gaumen begeistert eine harmonische und komplexe Struktur mit einem samtigen Tannin. Ein körperreicher Wein mit viel Tiefe und einem langen Ausklang.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisempfehlung: Dieser Amarone ist eine Freude zu kräftigen Fleischgerichten vom Schwein, Rind und Lamm, zu Polenta und Risotto, zu geschmorten Wildgerichten, sowie zu reifem, würzigem Hart- oder Blauschimmelkäse oder zu dunkler Schokolade.

Typische Weine aus Venetien

Die Azienda Agricola Monte del Frà liegt im Herzen des Gebietes Custoza, östlich des Gardasees rund 15 km von Verona entfernt. Die Kellerei wurde von den Brüdern Eligio und Claudio Bonomo 1958 gegründet. Der Betrieb befindet sich auch heute noch im Besitz der Familie Bonomo (im Bild), die rund 140 Hektar Weinberge bewirtschaftet. Bei der Weinerzeugung wird grosses Augenmerk darauf gelegt, dass die Weine neben der hohen Qualität, stets die charakteristischen Merkmale des Weinbaugebietes widerspiegeln. Stolz darf die Familie auf die vielen, hohen Auszeichnungen ihrer Weine im Gambero Rosso sein. Vor allem sei hier die Auszeichnung "Best Wine Quality/Price" (bestes Preis- Leistungsverhältnis) vom Wein Cà del Magro zu erwähnen.

