



Amarone della Valpolicella Classico DOCG

2018, 750 ml

Italien, Veneto

9911021078

Corvina, Corvinone, Rondinella

Alkoholgehalt: 16,5 %



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Taube mit Schokoladensauce und Polenta

Flank Steak vom Holzkohlegrill mit fermentiertem Knoblauch und
Tomatensalsa

Törtchen von Gorgonzola mit Bitterschokolade und Cassis
(vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 15.08.2024

Informationen zum Wein:

Die Trauben stammen aus den historischen Valpolicella Classico Zonen Marano und Fumane und wachsen auf Kalkstein. Vergoren wurden sie mit wilden Hefen.

Farbe:

Tiefdunkles Kirschart; schwarz im Kern mit minimalen Aufhellungen zum Rand hin.

Nase:

Der 2018er Amarone Della Valpolicella Classico präsentiert sich uns mit einer unwahrscheinlichen Intensität in der Nase. Süße schwarze Kirschen, eingekochte Preiselbeeren, Blaubeerkompott und Dörrpflaumen verbinden sich mit flüssiger dunkler Schokolade, Zimt, Kardamom, Vanille und Marzipan. Begleitet wird dieses eindrucksvolle Aroma von Düften, die an Moschus und Lavendel denken lassen.

Gaumen:

Am Gaumen flutet er geradezu die Zunge mit dichter Frucht, Fruchtsüße und den Aromen von Dörrobst und Schokolade. Zugleich betört er mit belebender Säure und animierendem Gerbstoff. Durch seine Kraft und Fülle ist er wie gemacht für Gerichte mit kräftigen Saucen, fruchtigen Einflüssen und zu Allem was vom Grill kommt. Unbedingt gekühlt servieren!