

Musa Amarone della Valpolicella

DOCG 75 cl



75 cl

 IT - Venetien - 2019

 Corte Figaretto

Tiefes Rubinrot. In der Nase reife rote Früchte, Pfeffer und Zimt, dazu Leder und Tabak. Am Gaumen vollmundig und dicht, mit warmer Alkoholfülle, hohem Extrakt, reifen, deutlich spürbaren Tanninen und sehr langem, würzigem Finale. Selektierte Traubenteile mit höchstem Zuckergehalt werden drei Monate angetrocknet danach reift der Wein 30 Monate im Holz und weitere 6 Monate in der Flasche.



Traubensorte

60% Corvina, 20% Rondinella, 20% Corvinone



Herkunft

Venetien



Produzent

Corte Figaretto



Vinifikation

Appassimento (Antrocknung) für drei Monate ausschliesslich selektierte Traubenteile mit höchstem Zuckergehalt Ausbau 30 Monate im Holz, anschliessend 6 Monate Flaschenreife limitierte Produktion (3400 Flaschen)



Charakter

Tiefes Rubinrot. In der Nase reife rote Früchte, Pfeffer und Zimt, dazu Leder und Tabak. Am Gaumen vollmundig und dicht, mit warmer Alkoholfülle, hohem Extrakt, reifen, deutlich spürbaren Tanninen und sehr langem, würzigem Finale. Selektierte Traubenteile mit höchstem Zuckergehalt werden drei Monate angetrocknet danach reift der Wein 30 Monate im Holz und weitere 6 Monate in der Flasche.



Passt zu

Rinderbraten, Schmorgerichte, Wild, Lamm, Gereifter Hartkäse



Trinkempfehlung

Jetzt bis 2038 geniessen, 18-20°C



Artikel Nr.

09786/19



Inhalt

75 cl



Jahrgang

2019



Weintyp

Rotweine