ROTWEINE

Musa Amarone della Valpolicella DOCG 75 cl



75 cl | IT - Venetien - 2020 | 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.	09786/20
Inhalt	75 cl
Jahrgang	2020
Weintyp	Rotweine