



Amarone della Valpolicella DOCG Brolo del Figarett














CHF 39.00 75 cl

 IT - Veneto, Italien - 2019

 Corte Figarett

Intensive, rubinrote Farbe: in der Nase Anklänge von Pflaumen, Waldfrüchten, Brom- und Himbeeren: im Gaumen ist er etwas würzig, weich, vollmundig und elegant mit einem langen Abgang.

	Traubensorte	50% Corvina, 20% Rondinella, 20% Corvinone, 5% Molinara, 3% Croatina, 2% Oseleta
	Herkunft	Veneto, Italien
	Produzent	Corte Figarett
	Vinifikation	Trocknung der Beeren für 120 Tage (Gewichtsverlust von 55%): nach der sanften Pressung, 24 Monate in franz. Barriques und 6 Monate in der Flasche gelagert.
	Charakter	Intensive, rubinrote Farbe: in der Nase Anklänge von Pflaumen, Waldfrüchten, Brom- und Himbeeren: im Gaumen ist er etwas würzig, weich, vollmundig und elegant mit einem langen Abgang.
	Passt zu	Schmorbraten, Fleisch
	Trinkempfehlung	3 - ca. 10 Jahre / 16 - 18°C
	Artikel Nr.	09196/19
	Inhalt	75 cl
	Jahrgang	2019
	Weintyp	Rotweine