

Amarone della Valpolicella

DOCG 50 cl



50 cl

 IT - IT - Venetien - 2021 Cami

Tiefdunkles Rubinrot mit granatroten Reflexen. In der Nase ein komplexes und intensives Aromenspiel von reifen Kirschen, saftigen Pflaumen und edlen Trockenfrüchten wie Feigen und Datteln, ergänzt durch feine Noten von Zartbitterschokolade, Tabak und orientalischen Gewürzen. Am Gaumen kraftvoll, konzentriert und dennoch elegant, mit samtigen, gut eingebundenen Tanninen und einer perfekt ausbalancierten Säure. Die Aromen der Nase setzen sich im Mund fort und werden durch eine dezente balsamische

	Traubensorte	Corvina, Corvinone, Rondinella
	Herkunft	IT - Venetien
	Produzent	Cami
	Vinifikation	Sorgfältige Handlese der Trauben, anschließend Trocknung für mehrere Monate (Appassimento-Methode), sanfte Pressung, langsame Gärung bei kontrollierter Temperatur und Ausbau in Eichenfässern zur Reifung und Harmonisierung.
	Charakter	Tiefdunkles Rubinrot mit granatroten Reflexen. In der Nase ein komplexes und intensives Aromenspiel von reifen Kirschen, saftigen Pflaumen und edlen Trockenfrüchten wie Feigen und Datteln, ergänzt durch feine Noten von Zartbitterschokolade, Tabak und orientalischen Gewürzen. Am Gaumen kraftvoll, konzentriert und dennoch elegant, mit samtigen, gut eingebundenen Tanninen und einer perfekt ausbalancierten Säure. Die Aromen der Nase setzen sich im Mund fort und werden durch eine dezente balsamische
	Passt zu	Wild, Schmorbraten, gereiftem Käse, dunkler Schokolade
	Trinkempfehlung	18 °C
	Artikel Nr.	5064/21
	Inhalt	50 cl
	Jahrgang	2021
	Weintyp	Rotweine