

DRINKS.

La Giaretta Amarone della Valpolicella DOCG 2019 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	40778519
Alkoholgehalt	16.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Verona. Venetien
Abfüller	Cantina La Giaretta, Via del Platano 12, 37020 Valgatara, Marano di Valpolicella, Italia
Marke	La Giaretta
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	>2 Jahre
Degustationsnotiz	vermittelt Eindrücke von Pflaumen, Brombeeren, Kirschen, Rosinen, Schokolade, Eichenholz, Vanille, Leder, Gewürzen und Blumen.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus Corvina, Rondinella und Corvinone
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken



Tannin	Keine Angaben
Trinktemperatur	18 Grad
Jahrgang	2019
Passend zu	Grill, Käse, Rotes Fleisch

Beschreibung

Bruno Vaona gründete Ende der 1950er Jahre seine eigene Weinkellerei im Valpolicella-Gebiet, welche seitdem in den Händen der Familie verblieben ist. Der Winzerbetrieb hat mehrere DOC-Weine im Angebot, die als Amarone, Recioto oder Ripasso ausgewiesen sind. Der Amarone della Valpolicella Classico wird aus den besten Trauben des Jahrgangs gewonnen, die auf Gittern zum Trocknen ausgelegt und erst im Januar gepresst werden. Der frisch vergorene Wein reift mindestens zwei Jahre lang im Holz und wird daraufhin noch eine Weile in der Flasche verfeinert, wodurch sich spannende Tertiäraromen untermischen. Der Amarone von La Giarretta passt gut zu Fleischgerichten, Schmorbraten, Gegrilltem und reifem Käse, wobei er idealerweise bei einer Temperatur von 18°C serviert wird. Lagerfähig ist er bis zum Jahr 2036. Am Gaumen zeigt sich der Amarone füllig, geschmeidig und ausgeglichen mit viel Frucht, charakteristischen Rosinen-Noten und schokoladig-vanilligen Tönen.