

DRINKS.

Luigi Righetti Amarone della Valpolicella Classico de Roari 2019 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	40782619
Alkoholgehalt	15.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Venetien, Valpolicella
Abfüller	Luigi Righetti, Via Rugolin 5, 37020 Marano di Valpolicella, Venetien, Italia
Marke	Righetti
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Degustationsnotiz	kräftige Aromatik, mittlere Säure und reife, seidige Tannine. Süsslich-würziger bis erdiger Charakter, der an Lebkuchen, Schokolade und Waldboden erinnert, dazu konzentrierte Fruchtnoten von dunklen Beeren, Schwarzkirschen sowie Rosinen.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus 75% Corvina, 20% Rondinella und 5% ergänzenden Rebsorten
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben



Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Keine Angaben
Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2019
Passend zu	Grill, Rotes Fleisch

Beschreibung

Seit der Gründung der Kellerei Righetti im Jahr 1909 ist das Unternehmen im Familienbesitz verblieben. Angelo gab die Verantwortung an seinen Sohn Andrea weiter, und dieser vererbte den Betrieb an seinen Sohn Luigi. Heute arbeitet Luigi mit seinen Söhnen Gianmaria und Giuseppe zusammen. Zum Sortiment zählen die italienischen Wein-Klassiker Amarone della Valpolicella, Recioto della Valpolicella und Valpolicella Ripasso - immerhin befinden sich die Weinberge von Righetti inmitten des Valpolicella-Gebiets zwischen dem östlichen Ufer des Gardasees, den südlichen Ausläufern der Alpen und den nördlichen Vororten von Verona! Seinen üppigen, lieblichen Charakter hat der Amarone della Valpolicella Classico de Roari seinem hohen Restzuckergehalt zu verdanken, der durch das Appassimento entsteht: Hierbei werden die frisch geernteten Trauben über die Herbst- und Wintermonate zum Trocknen ausgelegt, wodurch sie einen rosinenartigen Charakter ausbilden. Durch die Konzentration von Säure, Zucker und Extraktstoffen in den Trauben weist der spätere Wein eine hohe Aromafülle und einen hohen Alkoholgehalt auf. Der Wein von Luigi Righetti und seinen Söhnen erinnert im Geschmack an Schokolade, Vanille, Nelken, Tabak, Kaffee, Schwarzkirschen, Brombeeren, Johannisbeeren, Rosinen und diverse Lebkuchengewürze. Er ist mindestens zehn Jahre lang lagerfähig - serviert werden sollte der Rotwein begleitend zu Steak, Grillspiesen, Eintöpfen, Schweinsfilet, Rindsragout oder Braten.