

DRINKS.

Azienda Vitivinicola Zenato Amarone della Valpolicella Classico DOCG 2018 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	7007218
Alkoholgehalt	16.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Venetien
Abfüller	Zenato Azienda Vitivinicola S.r.l., Via San Benedetto 8, 37019 Peschiera del Garda (VR), Italie
Marke	Zenato
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	36 Monate
Degustationsnotiz	üppiger Geschmack mit konzentrierter Restsüsse. Es entfalten sich Aromen von Schokolade, Vanille, Eichenholz, Tabak, Backpflaumen, Rosinen, Beeren, Kirschen, Feigen, Leder, Gewürzen und Lavendel.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus 80% Corvina Veronese, 10% Rondinella und 10% Oseleta und Croatina
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr.



1169/2011 nicht erforderlich.

Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Ja
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Keine Angaben
Trinktemperatur	18 Grad
Jahrgang	2018
Passend zu	Grill, Käse, Kalb- und Rindfleisch, Wild

Beschreibung

Die Geschichte der Zenato Weine nahm im Jahr 1960 ihren Lauf, als sich Sergio Zenato in der Gemeinde Benedetto di Lugana als Weinbauer und Weinmacher einen Namen machte. Sein Erbe wird heute von seinem Sohn Alberto und seiner Tochter Nadia weitergeführt, die 95 Hektar Weinberge in den Appellationen Lugana und Valpolicella Classico ihr eigen nennen dürfen. Im Valpolicella-Gebiet sind die berühmten Weine Amarone, Ripasso und Recioto beheimatet, die zu dem Weltruf von Zenato beigetragen haben.

Der Amarone della Valpolicella Classico ist eine Cuvée aus den Trauben Corvina, Rondinella, Oseleta und Croatina. Diese reifen an 15- bis 20-jährigen Reben heran, die im klassischen Guyot-System auf 300-350 m ü.M. gepflanzt wurden. Die von Hand gelesenen Trauben werden nach einer viermonatigen Trocknung im Januar zerkleinert und daraufhin mazeriert und langsam fermentiert. Anschliessend reift der Wein 36 Monate lang in grossen Fässern aus slawonischer Eiche. Der Amarone darf gerne als Meditationswein - also ganz ohne begleitende Speisen - herangezogen werden und sollte mindestens eine Stunde vor der Degustation entkorkt werden.