

DRINKS.

Casa Lupo by Paladin Amarone della Valpolicella 2018 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	802495
Alkoholgehalt	16%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Venetien
Abfüller	Casa Paladin, Via Postumia 12, Annone Veneto (VE), Italie
Marke	Paladin
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	mind. 18 Monate
Degustationsnotiz	üppige Aromenvielfalt mit Vanille, Schwarzkirsche, Pflaume, Eichenholz, Kaffee, Schokolade, Johannisbeere, Rosine und etwas Rauch.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus 65% Corvina, 15% Corvinone, 10% Rondinella und weiteren Rebsorten
Etikette	kunstvoll
Bio	Keine Angaben
Vegan	Ja
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken



Tannin	Ja
Trinktemperatur	18 Grad
Jahrgang	2018
Passend zu	Kalb- und Rindfleisch, Wild

Beschreibung

Die Casa Lupo-Weine entstammen der angesehenen Weinbauregion Valpolicella, die Weine von höchster Güte wie den Amarone, den Ripasso und den Recioto hervorbringt. Der Amarone della Valpolicella ist als DOCG-Wein klassifiziert: Er zeichnet sich durch eine tiefrote Farbe, eine beeindruckende Fülle an Aromen und einen Alkoholgehalt von mind. 14% vol. aus. Der Trick besteht darin, einen Teil der Trauben vor dem Keltern 100 Tage oder länger trocknen zu lassen. Hauptsächlich werden Trauben der Sorte Corvina Veronese verwendet - allerdings ist ein Amarone immer ein Blend aus mindestens zwei, häufiger sogar vier bis fünf heimischen Rebsorten. Der Casa Lupo Amarone von Paladin besitzt einen 65%-igen Corvina-Anteil. Die Trocknung der Trauben dauert bis Dezember bzw. Januar an. Die Fassreifung beträgt zwischen 18 und 24 Monate. Der Wein sollte mit gehaltvollen, fleischlastigen Hauptspeisen kombiniert werden, wie z.B. Schmorbraten, Wildschweinragout, Rehkeule, Kalbsleber oder Entenbrust. Er lässt sich problemlos 15 bis 20 Jahre lang im Flaschenkeller lagern.