DRINKS.

Casa Lupo by Paladin Amarone della Valpolicella Riserva No1 2017 75cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	80249617
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. 30 Monate
Degustationsnotiz	sehr üppig mit Sauerkirschen, Blaubeeren, Pflaumenkonfitüre 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	2017
Passend zu	Kalb- und Rindfleisch, Lamm, 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 vier bis fünf Monate an, sodass die Pressung erst in den Wintermonaten erfolgt. Die Fassreifung beträgt bei der Riserva-Ausgabe zwischen 30 und 36 Monate. Der Wein sollte mit gehaltvollen, fleischlastigen Hauptspeisen kombiniert werden, wie z.B. Schmorbraten, Wildschweinragout, Rehkeule, Kalbsleber oder Entenbrust. Blauschimmelkäse passt ebenfalls sehr gut. Das Lagerpotential beträgt gut 20 Jahre.