

Amarone Marchesa Margherita 2020

Valpolicella DOCG, Paladin

Typ	Rotwein
Traubensorten	Corvina, Corvinone, Rondinella
Herkunft	Italien, Veneto und Friaul
Produzent	Paladin
Ausbau	9 Monate Barriques, 18 Monate grosse Holzfässer
Ausschanktemperatur	16 bis 18 Grad Celsius
Trinkreife	4 - 6 Jahre nach der Ernte
Alkoholgehalt	14.5 %
Allergene	enthält Sulfite
Artikelnummer	35238720

Beschreibung

Ein Amarone mit viel Eleganz, zurückhaltender Süsse und dezenter Bitternote – vornehm wie eine Marchesa. Ein zarter Rosenduft, Zimt, Nelke, gedörrte Feigen und Datteln dominieren seinen Aromafächer. Die feinen Gerbstoffe und die saftige Säure geben ihm eine kraftvolle, am Gaumen angenehm spürbare Struktur. Alles in allem ein Klassewein mit tollem Preis-Genuss-Verhältnis!

Passt zu

Kräftige Fleischgerichte, aromatischer Halbhart- und Hartkäse, gereifter Ziegen- und Schafkäse

Wissenswert

Nach der sorgfältigen Handlese werden die Trauben nochmals streng kontrolliert, bevor sie für 4 Monate zur Trocknung in Kisten gelegt werden. Anschliessend werden sie entrappt und während rund 40 Tagen bei kontrollierter Temperatur von max. 22° C vergoren. Danach folgt eine Reifezeit von insgesamt 9 Monaten in Barriques und 18 Monaten in grossen Holzfässern, bevor der Wein nach 6 Monaten Flaschenreife auf den Markt gebracht wird.