

Casalforte

Amarone DOCG



Anbaugebiet: Italien - Amarone della Valpolicella

Jahrgang:	2018	Geschmack:	trocken
Alkohol:	15% vol.	Verschluss:	Kork
Säure:	5,6 g/l	Inhalt:	0,75 Liter
Restzucker:	7 g/l		
Allergene:	Enthält Sulfite		
Rebsorte:	Corvina, Rondinella, Corvinone		

Auszeichnung: **Asia Wine Trophy Gold, Wine Spectator 89 Punkte and BEST ITALIAN WINE**

Empfehlung:

der Besondere Genuss zum kräftigen Käse!

Beurteilung:

Der Castelforte Amarone ist ein körperreicher, harmonischer tief roter Wein. Seine granatrote Farbe bekommt der Amarone durch seine langsame Fermentation. Im Geschmack dominieren Zimt, Kirschmarmelade und Walnuss, später Aromen von Vanille, Kaffee und dunklen Kirschen.

Ernte / Herstellung:

Die Trauben werden in kontrollierten durchlüfteten Hallen bis Januar getrocknet. Der Wein wird durch das Appassimento Verfahren hergestellt. Danach reift er für 24 Monate in Holzfässern.



Art.-Nr.: 06498-18

