



# ZONIN AMARONE D. VALPOLICELLA DOCG

2022 | 0,751

## **CHARAKTER**

Sein charakteristisches Geschmacksprofil verdankt der Amarone della Valpolicella seiner besonderen, für Venetien berühmten Herstellungsart. Nach der sorgfältigen Lese werden die Trauben einige Wochen lang getrocknet, wodurch die Aromen und der Zucker der Beeren fein konzentriert werden. So werden eine komplexe Ausdruckskraft und hervorragende Struktur gewonnen — mit dem Ergebnis eines wundervollen Weins.

# **FARBNUANCE**

rubinrot mit leuchtenden Reflexen

#### **GESCHMACK**

Trocken

#### **SERVIERVORSCHLAG**

Braten, Wild, reifer Bergkäse, Heumilchkäse

# **AUSBAU**

im Barrique und 6 Monate auf der Flasche

# MARKE | PRODUZENT

Zonin 1821

# HERKUNFTSLAND, ANBAUGEBIET

Italien, Valpolicella

## REBSORTE(N)

Corvina, Rondinella, Molinara

# ALKOHOL | RESTZUCKER | SÄURE \*

15,5 % vol

# **TRINKTEMPERATUR**

16-18 °C

Prodotto Da Casa Vinicola Zonin S.p.A. Gambellara, Italia

\* Durch verschiedene Faktoren kann es unterjährig zu abweichenden Werten kommen.

Enthält Sulfite

Art.-Nr. 81900