



ZONIN AMARONE D. VALPOLICELLA DOCG

2022 | 0,75 l

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

HERKUNFTSLAND, ANBAUGEBIET

Italien, Valpolicella

GESCHMACK

Trocken

REBSORTE(N)

Corvina, Rondinella,
Molinara

SERVIERVORSCHLAG

Braten, Wild, reifer
Bergkäse, Heumilchkäse

ALKOHOL | RESTZUCKER | SÄURE *

15,5 % vol | 7 g/l | 5,7 g/l

AUSBAU

im Barrique und 6 Monate
auf der Flasche

TRINKTEMPERATUR

16-18 °C

MARKE | PRODUZENT

Zonin 1821

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