



# Weiss zum Erlenbach AG

---

## Amarone della Valpolicella Classico 2015

<b>Wein</b>	Amarone della Valpolicella Classico
<b>Produzent</b>	Venturini
<b>Land</b>	Italien
<b>Klassifikation</b>	DOCG Campo Masua
<b>Jahrgang</b>	2015
<b>Inhalt</b>	75 cl
<b>Volumenprozent</b>	16.5 Vol. %
<b>Traubensorte(n)</b>	Rondinella, Molinara, Corvina Veronese
<b>Weintyp</b>	grosser, reicher und lagerfähiger Rotwein
<b>Ausbau</b>	36 Monate Reifung im Eichenfass
<b>Lagerfähigkeit</b>	5-8 Jahre, grosse Jahrgänge bis 12 Jahre lagerbar
<b>Genussreife</b>	dekantiert bereits jetzt ein grosses Vergnügen
<b>Charakter</b>	Dunkles Rot. Würziges Korinthenbouquet, pflaumiger Untergrund, sehr aromatisch. Extrasüsse am Gaumen, Dörrfrüchte und Korinthen im eleganten Finale.
<b>Empfehlung</b>	Rindsschmorbraten mit dunkler Sauce, Wild mit Kohl- und Wurzelgemüse oder Bergkäse.
<b>Serviertemperatur</b>	optimal bei 17-19°C servieren