

Amarone della Valpolicella DOCG Palazzo Maffei: der wein aus Italien wurde 2015 abgefüllt. Am besten genießt man ihn zwischen 2020 und 2022.

Der Wein passt gut zu geschmortem Rindsbäckli mit Kartoffelpüree, und Rindsfilet Café de Paris, und wird am besten zwischen 16 und 18 °C genossen



Dunkles Rubinrot, in der Nase neben würzigen Pfeffernoten die typisch rosinierten Beerenaromen von eingemachter Kirsche und Brombeeren, ein frischer, vollmundiger Amarone von fleischiger Fruchtigkeit, rund und geschmeidig mit sanften Tanninen. Seine 24-monatige Reife in kleinen Fässern verleiht ihm seine kraftvolle Struktur und beeindruckende Ausgewogenheit.

Amarone della Valpolicella DOCG Palazzo Maffei 2015

19.95 CHF

Rotwein, schwer/fruchtbetont Venetien, Italien Winzer - Palazzo Maffei

> Rebsorte - Corvina, Rondinella, Molinara 15.0% VOL

Am besten, 2020 - 2022 16 - 18 °C

Prämierung - 4.4

Flaschenverschluss - Naturkork

Ausbauart - Barrique 225lt.

