



W e i n - E x p e r t i s e



Costasera Amarone Classico DOCG **Art.-Nr.: 12 54 11**

HERKUNFTSLAND:	Italien
ANBAUGEBIET:	Valpolicella
JAHRGANG:	2018
AUSZEICHNUNGEN:	James Suckling: 94/100 Punkte für 2015 Wine Enthusiast: 94 /100 Punkte für 2014 Wine Spectator: 93/100 Punkte für 2014 Falstaff Magazin: 94/100 Punkte für 2014 James Suckling: 94/100 Punkte für 2013
KLASSIFIZIERUNG:	DOCG
REBSORTE:	70% Corvina, 25% Rondinella, 5% Molinara.
WEINERZEUGUNG:	Die Gärung der Trauben findet in Edelstahlbehältern und unter Zusatz von Reinzuchthefen statt.
BEURTEILUNG:	Rubinroter, intensiver und fruchtiger Rotwein mit Noten von roten Früchten und süßen Gewürzen.
MENÜEMPFEHLUNG:	Zu rotem Fleisch, Wild, Käse
TRINKTEMPERATUR:	18-20°C
ANALYSE:	<i>Alkoholgehalt: 14,85 % vol.</i> <i>Restzucker: 7,3 g/l</i> <i>Gesamtsäure: 5,85 g/l</i>

Die Hanglagen mit Ausrichtung zum Sonnenuntergang sind in der Valpolicella Classico Region am besten geeignet, um einen hochwertigen Amarone zu erzeugen. Der Amarone ist ein einmaliger Wein in Bezug auf seine überlieferten Rebsorten und seine Herstellungsweise (Vinifikation von Trauben, die 3 bis 4 Monate auf Gestellen lagern, bis sie teilweise getrocknet sind) und beweist im Costasera besondere Majestät und Komplexität. Ideal zu rotem Fleisch, Wild und reifem Käse. Hervorragender Wein zum Abschluss eines Mahls und sehr gut geeignet für die lange Lagerung.