



Amarone La Casetta

Amarone della Valpolicella DOC 2004

Amarone, einer der berühmtesten Weinen der Welt; aufwändig erzeugt aus Trauben, die während 3 Monaten getrocknet wurden - ein Meditationswein!

Artikelnummer 1789.04
Weingut La Casetta
Region Valpolicella
Jahrgang 2004

Degustationsnotiz
Kirschrot; sowohl würzig-herbe Noten wie Zimt und Moos wie auch reif-fruchtige wie Datteln und Kompott bereichern das Bukett; weicher Auftakt, harmonisch mit einem schönen Schmelz. Ein geschmeidiger Amarone, der sich durch Eleganz auszeichnet
Martina Korak, Önologin

Rebsorten
Corvina (70%)
Rondinella (30%)

Speisenvorschläge
Kräftiger Hartkäse Wildgeflügel

Lagern Bis mindestens 2011
lagerfähig

Genusstipp Optimaler Genuss bei
18-20 °C

Verschluss Naturkork

Analysedaten

Alkohol	15%
Freie SO2	15 mg/l
Gesamte SO2	66 mg/l
Flüchtige Säure	0.64 g/l
Gesamtsäure	5.1 g/l
pH-Wert	3.70
Restzucker	2.7 g/l
Analysedatum	18.05.2016

Gesetzliche Angaben
Biozertifikat: IT-BIO-007
Herkunft: IT
Abfüller:
enthält Sulfite

Weitere Informationen
www.delinat.com/1789.04