



## Amarone Tremenel DOCG Amarone della Valpolicella 75cl

*Jahrgang 2012*

<b>Preis</b>	CHF 45.50
<b>Einheitsmenge</b>	6
<b>Traubensorten</b>	Corvina grossa, Corvina gentile, Rondinella
<b>Herkunft</b>	Veneto, Italien
<b>Notizen</b>	Der „Tremenel“ Amarone wird aus sehr streng selektiertem und ca. 100 Tage getrocknetem Traubengut vinifiziert. Farblich präsentiert er sich mit einem satten, sehr dunklen Rubinrot mit orangen Reflexen. Er verströmt einen hinreissenden Duft der an rote, reife Dörrfrüchte und Pflaumen sowie dezente würzige Noten erinnert. Im Gaumen vernimmt man ein breites, sehr körperreiches, aromatisches und unverkennbar typisches Amarone-Bouquet.
<b>Vinfikation</b>	24 Monate Barriques
<b>Flaschengrösse</b>	75cl
<b>Produzent</b>	Azienda Agricola Villa Erbice
<b>Passt zu</b>	Wild, Schmorbraten, rotes Fleisch und gereifter Käse