

## Amarone della Valpolicella DOCG Marne Tedeschi

<b>Kategorie</b>	Rotweine
<b>Land</b>	Italien
<b>Region</b>	Veneto
<b>Produzent</b>	Tedeschi
<b>Klassifikation</b>	DOCG
<b>Traubensorte</b>	Corvina, Corvinone, Rondinella, Rossignola, Negrara, Oseleta, Dindarella
<b>Inhalt</b>	150 cl
<b>Jahrgang</b>	2020
<b>Artikelnummer</b>	5584



### Vinifikation / Ausbau

Die Trauben werden in kleinen Kisten gegen Ende September/Anfangs Oktober geerntet und während vier Monaten bei kontrollierten Bedingungen langsam getrocknet. Die alkoholische Gärung findet bei 15°C in Stahltanks während ca. 40 bis 60 Tagen statt. Ausbau während drei Jahren in grossen slowenischen Holzfässern und nochmals 6 Monate in der Flasche.

### Charakter

Tiefe und sehr schöne, granatrote Farbe. In der Nase ätherische Aromen von Vanille und Noten von süssen Früchten wie Kirschen, Johannis- und Heidelbeeren. Sehr gut ausgewogener Wein, vollmundig und mit einer wunderbaren Aromatik.