Amarone della Valpolicella DOCG Marne Tedeschi

Kategorie	Rotweine
Land	Italien
Region	Veneto
Produzent	Tedeschi
Klassifikation	DOCG
Traubensorte	Corvina, Corvinone, Rondinella, Rossignola, Negrara, Oseleta, Dindarella
Inhalt	75 cl
Jahrgang	2022
Artikelnummer	6703



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.

Candreja Weine + Getränke AG
Via Isla 7 | 7151 Schluein
+41 81 920 08 08 | getraenke@candreja.ch