

SARTORI DI VERONA

Venetien - Italien



"Corte Brà" Amarone DOC - 2008

| | |
|--------------------|--|
| Auszeichnung: | Mundus Vini 2013: Silber |
| Region: | Venetien |
| Land: | Italien |
| Rebsorte: | Corvina Veronese 50%, Corvinone 30%, Rondinella 15%, Cabernet 5% |
| Alkohol in vol. %: | 15,50 vol. % |
| Restzucker: | 7,50 g/l |
| Säure: | 5,70 g/l |
| Ausbau: | Holzfass/Barrique |
| Allergene: | enthält Sulfite |
| Trinktemperatur: | 18-20°C |
| Lagerfähig bis: | 2021 |

Beschreibung

Wuchtige Komposition aromatisch, nach Kirschmarmelade, Vanille und Zwetschge. Im Mund mit streichelndem Süße und angenehm cremigem Mundgefühl. Alles was ein Amarone ausmacht. Dicht, schokoladig, weich und lange im Mund.

Speiseempfehlung

Zum Schokoladenkuchen oder zum Espresso.

Weingutbeschreibung

Sartori, gegründet im Jahre 1898, ist eine private Kellerei, die in der vierten Generation geführt wird. Damals wurde auch der heutige Firmensitz "Villa Maria" erworben, gelegen im Norden von Verona, umgeben von den Hügeln des Valpolicella. Mit viel Leidenschaft und Engagement hat sich das hohe Qualitätsniveau stabilisieren können und so den fabelhaften Ruf der Weine von Sartori begründet.