

Weinzentrale

EBERLE

2019 - Amarone della Valpolicella Marne 180 - Tedeschi

Art.-Nr: 04024



Beschreibung:

Intensives Rubinrot. Das Aromenspektrum umfasst süße Fruchtaromen von Johannisbeere, Heidelbeere und Kirsche, Vanille und Trockenobst, grünem Tee und Tabak. Im Hintergrund feine Schokolade. Kräftig und rund, sehr ausbalanciert. Charmant, Süße-Säure-Spiel mit Finesse. Langer Nachhall. Lagerpotential.

Hersteller:

Die erfolgreiche Familiengeschichte von Tedeschi dauert bereits seit über 4 Jahrhunderten an. Ein starker Charakter, innovative Produktionsmethoden, Leidenschaft für die Region, Engagement und Geduld sind heute der Schlüssel zu den qualitativ sehr hochwertigen Weinen, die weithin beliebt sind.

Anbau:

Die edlen Trauben stammen aus verschiedenen Weinbergen der hügeligen Valpolicella-Zone. Das Alter der Reben, die im Guyot-System erzogen sind, beträgt mindestens 20 Jahre. Ausrichtung in 180°-Richtung. Selektive Handlese Ende September, Anfang Oktober.

Rebsorte Oseleta, Corvina, Rondinella, Corvinone	Region Venetien	Alkoholgehalt 16,5 % Vol.	Trinktemperatur 16-18 °C
Weingeschmack Trocken	Qualitätsstufe DOCG	Restsüße 5,9	Ausbau Großes Holzfass
Weinstilistiken klassisch & traditionell	Bodenart Marne bedeutet Mergelboden	Trinkfenster 2022-2032+	Flaschengröße 0,75 Liter
Verschlussart Naturkork	Bewirtschaftung Selektive Lese	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Karaffieren JA

Charakter

Frucht



Körper/Intensität



Mineralität



Säure



Tannin



Passt zu



Käse



Exotische Gerichte



Rotes Fleisch



Schmorgerichte



Haute Cuisine



Vegetarische

Gerichte



Pizza & Pasta



Wildgerichte