

Weinzentrale

EBERLE

2018 - Amarone della Valpolicella Classico - Lenotti

Art.-Nr: 04109



Beschreibung:

Funkelndes Rubinrot im Glas. Komplexe Aromatik von süßen und reifen Beeren, kompottartige Anklänge von dunklen Früchten, Aromen von Dörrobst, Nelke, Vanille, Kakao und Tabak. Perfekt im Einklang mit samtigen, saftigen Tanninen. Dieses Kraftpaket vom Gardasee bietet Lagerpotential.

Hersteller:

Erfolgreicher Familienbetrieb, gegründet 1906. Heute bewirtschaften mehrere Generationen der Familie Lenotti 65 Hektar Weinberge mit viel Leidenschaft. Tradition und Innovation sind eng verbunden.

Anbau:

Klassisches Valpolicella-Gebiet in den Hügeln der Gemeinden Negrar, Valgatara und Fumane. Alte Rebbestände. Ertragsreduzierung. Handlese und strenge Selektion.

Rebsorte Oseleta, Corvina, Rondinella	Region Venetien	Alkoholgehalt 15,5 % Vol.	Trinktemperatur 18-20 °C
Weingeschmack Trocken	Qualitätsstufe DOCG	Restsüße 8,9	Ausbau Barrique
Weinstilistiken klassisch & traditionell	Bodenart Ton- und kalkhaltige Böden eiszeitlichen Ursprungs	Trinkfenster 2024-2030	Flaschengröße 0,75 Liter
Verschlussart Naturkork	Bewirtschaftung Selektive Lese	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Karaffieren JA

Charakter

Frucht



Körper/Intensität



Mineralität



Säure



Tannin



Passt zu



Käse



Rotes Fleisch



Schmorgerichte



Haute Cuisine



Wildgerichte