

# Amarone della Valpolicella Classico DOCG

komplex - kräftig - typisch



SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-  
buehler.ch

## Herkunft

Italien

## Produzent

F.lli Farina

## Jahrgang

2023

## Flaschengrösse

75 cl

## Alkoholgehalt

15%

## Kulinarik

Rind oder Wildbraten, Lamm oder  
Wildgerichte, dunkle Schokolade

## Rebsorte

Corvina, Corvinone, Molinara,  
Rondinella

## Verschlusstyp

DIAM

## Genussreife

## Trinktemperatur

## Artikelnummer

21796723

## Ausbau

18 Monate in Eiche, 70% in grossen  
slawonischen Eichenfässern und 30%  
im Barrique

## ÜBER DEN WEIN

Ein herausragender Wein aus dem Valpolicella Classico, gewonnen aus sorgfältig ausgewählten, rund vier Monate getrockneten Trauben. Durch die Reifung in Barriques und slawonischen Eichenfässern entsteht eine komplexe Aromatik, die in Zementtanks harmonisch vollendet wird. Elegant, weich und ausgewogen verkörpert er Tradition, Terroir und Leidenschaft.

Rind oder Wildbraten, Lamm oder Wildgerichte, dunkle Schokolade

## BESCHREIBUNG

### Farbe

Klares mittleres Rubinrot mit leichten Reflexen.

### Aromatik

Mittlere Intensität der Aromen von reifen Kirschen, Amarena, Brombeeren, Cassis und reifen Backpflaumen. Ergänzende würzige Akzente, feine balsamische Noten, Kakao, dezente Zedernholz und Süssholznoten verleihen dem Bouquet zusätzliche Tiefe und Komplexität.

### Körper

Trocken mit einer frischen Säure, gut integrierten jugendlichen Gerbstoffen einem vollem Körper und warmer Präsenz. Am Gaumen entwickelt sich eine schöne Aromatik von dunkler Frucht, würzigen Noten und balsamischen Akzenten. Mittellanger bis anhaltender Abgang, geprägt von konzentrierter Frucht, reifen Gewürznoten und einer schönen Struktur.

### Gesamteindruck

Kräftiger, eleganter Amarone mit intensiver Frucht, würzigen und balsamischen Noten, gut integrierten Gerbstoffen, frischer Säure und langem, komplexem Abgang.



Mehr erfahren und jetzt bestellen  
[www.scherer-buehler.ch](http://www.scherer-buehler.ch)