



2017 CORTE BRÀ RISERVA DOCG AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO

Art.-Nr. SA 07-17



WEINGUT: Sartori di Verona

REGION/LAND: Venetien/Italien

REBSORTE(N): 60% Corvina Veronese, 25% Corvinone, 15% Rondinella

FÜLLMENGE: 750 ml

ALKOHOL: 15,50 Vol.-%

RESTZUCKER: 8 g/l

SÄURE: 5,9 g/l

AUSBAU: Holzfass

BESCHREIBUNG:

Die Trauben aus der Einzellage direkt neben dem Weingut werden von Hand gelesen und danach für 3 Monate getrocknet. In temperaturkontrollierten Edelstahlbehältern werden sie vergoren und mazerieren für rund 30–35 Tage. Wer den berühmten Veroneser Amarone weniger mollig mag, ist hier genau richtig. Dichter, strukturgebender Säure-Mineralstoff-Komplex trifft auf reifen Gerbstoff, Cremigkeit und ein langes, komplexes Mundgefühl. Schwarze Johannisbeeren, gepaart mit würzigen Noten von Nelken, Lakritze und getrockneten Kräutern. Die typische delikate Bitternote harmoniert mit der feinen Amarone-Süße. Perfekt zu kräftigen Speisen, Wild und gereiftem Käse.

AUSZEICHNUNGEN:

James Suckling: 90 Punkte