



# Amarone della Valpolicella Classico DOCG

**Azienda Vitivinicola Zenato, S.  
Benedetto di Lugana**

<b>Eigenschaft</b>	Rotweine
<b>Jahrgang</b>	2012
<b>Herkunft</b>	Sant'Ambrogio - Verona, Veneto
<b>Traubensorte</b>	Corvina, Rondinella, Sangiovese und Molinara
<b>Vinifikation</b>	Gärung während 15-20 Tagen, 3-monatiger Ausbau in Barriques, 18-24 Monate Flaschenlagerung.
<b>Farbe</b>	Brillantes Granatrot
<b>Aroma</b>	Zartes Bouquet von Kirschen, Schokolade, Gewürzen, Blumen und Nüssen.
<b>Charakter</b>	Am Gaumen spürbar tanninhaltig, dicht, füllig und weich; langer, anhaltender Abgang.
<b>Passt zu</b>	Wildgerichten, Gegrilltem, Boeuf Stroganoff sowie rezentem Käse.
<b>Ausschanktemperatur</b>	16°-18°C
<b>Lagerfähigkeit</b>	10-20 Jahre
<b>Inhalt</b>	75 cl
<b>Auszeichnungen</b>	90 points Wine Spectator
<b>Vorherige Auszeichnungen</b>	2011: IWSC International Wine & Spirit Competition 2016 - Silber