



MAESTRO LEANDRO, 2021

Amarone della Valpolicella DOCG

Rebsorten

Corvina Veronese, Rondinella, Molinara

Trinktemperatur

16 - 18°C

Allergenhinweis

Enthält Sulfite

Alkoholgehalt

15%

Charakter

Ein typischer Amarone: granatrot, füllig, geschmeidig und ausgewogen. In die Nase steigen vorab Düfte von Brombeere, Holunderbeere, Dörripflaume sowie angenehme Kakao- und Schokoladennoten, die sich auch im Gaumen wiederholen und in einen langen, nachhaltigen Abgang münden.

Weintyp

Produzent/Marke

Meastro Leandro

Eine traditionelle Kooperative mit engagierten Weinbauern und Kellermeistern keltert diese feinen Weine. Sie baut vorwiegend die autochthonen Sorten Corvina und Rondinella an und verarbeitet sie sorgfältig und nach den traditionellen Amarone-Methoden zu vollen, aromatischen Weinen. Engagement und professionelle Sorgfalt begleiten alle Produktionsphasen, in denen Tradition und technische Innovation verschmelzen.

