



MAESTRO LEANDRO, 2019

Amarone della Valpolicella DOCG

Herkunft
Italien

Region
Venetien

Rebsorten
Molinara, Rondinella, Corvina Veronese

Trinktemperatur
16 - 18°C

Allergenhinweis
Enthält Sulfite

Alkoholgehalt
15.00%

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



Die Ausgewogenen

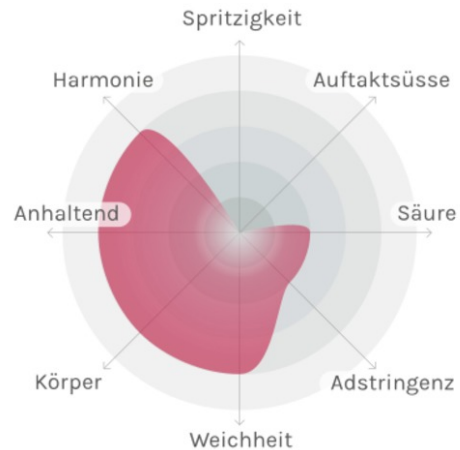


Die Nachhaltigen

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.



Passt zu



Gegrilltes oder gebratenes Rindfleisch