

Buglioni Amarone della Valpolicella Il Lussurioso 2016



Imponerende 94 point på Robert Parkers "Vintage Chart"!

Amaronen er flot, dyb, granatrød i farven. Vinen har elegante aromaer af mørke, overmodne frugter og antydninger af vanilje fra hele 30 måneders fadlagring på egetræ - det vidner om en Amarone i verdensklasse.

Smagen er umådelig fløjlsagtig, blød, rund og lækker - med noter af helt mørke bær, blomme og engelsk lakrids. En eftersmag der udkonkurrerer længden af en maraton er vinens højdepunkt - så meget kompleksitet. 16% Alkohol.

Buglioni anbefaler at dekantere flasken i god tid, hvis vinen skal nydes i år. Træk gerne proppen op 4 timer før servering - og dekanter grundigt.

Passer godt til



Drue:
Corvina
Corvinone
Croatina
Rondinella

Servering:
16-18°

Gemmepotentiale:
+10 år fra høståret

Alkohol:
16%

Anmeldelser:

94 Point

Vert de Vin
Magazine

94 Point

Flaskehalsen

Pr. fl.

459,95

Pr. fl. v/køb af 6 fl.

329,95