

Zeni Amarone della Valpolicella Classico 2018



Det er dyrt at producere Amarone. Vindruerne skal "ligge til tørre", helst i flere måneder, for at få den intense, frugtfulde, koncentrerede smag. En meget dyr process for producenterne, men en nødvendighed for at fremtrylle de eftertragtede smagsnoter.

Hos Zeni satser de på kvalitet. De tørrer deres vindruer længere end nødvendigt, de høster i hånden fra gamle vinstokke, og de fadlagrer på egetræ.

Lækker og intens Amarone i høj kvalitet. Flot, dybrød kulør med forførende bouquet af fed, moden frugt med små noter af violer. Smagen er domineret af mørke blommer og sorte kirsebær.

Lang krydret eftersmag med komplekse aftryk af fad og engelsk lakrids.

Moderne, kraftig, lækker Amarone til den helt rigtige pris!

Passer godt til



Drue:
Corvina
Molinara
Rondinella

Servering:
16-18 °C

Gem MEPotentiale:
8-10 år fra
høståret

Alkohol:
15,5 %

Anmeldelser:

94 Point

Rasmus
Christensen,
Winewherever

93 Point

James Suckling

Pr. fl.
259,95

Pr. fl. v/køb af 6 fl.
199,95