

# Cà dei Frati Amarone della Valpolicella DOCPietro dal Cero Ca dei Frati



<b>Art.-Nr.:</b>	062223-17
<b>Gebinde:</b>	1 x 1,50l Holzkiste
<b>Alkoholgehalt:</b>	16 %
<b>Anbaugebiet:</b>	Lugana
<b>Anbauregion:</b>	Lombardei (Lombardia)
<b>Ausbau:</b>	im großen Holzfaß und Barrique
<b>Farbe:</b>	Rot
<b>Fasslagermonate:</b>	24
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Jahrgang:</b>	2017
<b>Klassifizierung:</b>	DOC -> Denominazione di Origine Controllata
<b>Rebsorten:</b>	Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina
<b>Säure:</b>	7.500 g/l
<b>Serviertemperatur:</b>	16-19
<b>EAN:</b>	8058456385587

## Preise

**Holzkiste 149,50 € brutto**

Preis pro Liter: 99,67 €

*Alle Preise inkl. 19% MwSt.*

## Beschreibung

Amarone, ein Wein, der weltweit für die Veroneser Weinproduktion sinnbildlich ist.

- Die rubinrote Farbe besticht durch ihre Klangfarbe und Intensität. Die Frucht ist üppig mit einer sehr angenehmen Schwarzkirsche, die sich mit Noten von Schokolade und süßen Gewürzen vermischt.
- Die Finesse hebt die florale Komponente und die violette Rose hervor. Balsamische Noten treten immer überzeugender hervor, mit Noten von Sternanis und wilder Minze.
- Die tertiären Elemente sind subtil und ermöglichen die Wahrnehmung angenehmer Noten von Arabica und sanftem Tabak.

Am Tisch findet er seinen maximalen Ausdruck bei gereiftem Käse, lange gekochtem Fleisch, Schmorbraten und Wild.

