Weinpass

riegel bioweine

ALTEO Amarone della Valpolicella DOCG

"Die Trauben stammen aus den besten Lagen im Hinterland von Fumane. Das Verfahren ähnelt dem des berühmten ORGNO, allerdings werden hier die klassischen Rebsorten des Valpolicella verwendet: 20% Corvina, 65% Corvinone und 15% Rondinella. Die Lese erfolgt bis Mitte Oktober, anschließend trocknen ausschließlich die von Hand selektierten besten Trauben auf gut durchlüfteten Dachböden. Vergoren wird im Stahl, der Ausbau erfolgt im Barrique. Ein Bilderbuch Amarone mit herrlichen Aromen von Tabak, Pflaumen, Leder und Schokolade. Ein Wein zum Philosophieren und ebenso ein perfekter Begleiter zu festlichen Gerichten, zu Wild, Gegrilltem oder kräftigem Käse."

JG 2017 Gold Mundus Vini BIOFACH 2024

Erzeuger:	Azienda Agricola Fasoli
Anbaugebiet:	Valpolicella
Rebsorte:	Corvina, Corvinone, Rondinella
Jahrgang:	2018
Temperatur:	16-18°C
Lagerzeit:	jetzt + 4-5 Jahre
Weinart:	Rotwein
Land:	Italien
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Vegan:	ja
Passt zu:	Fleischgerichten, Wildbret, Käse
Artikel-Nr.	25093
Volumen	0,75l

Weinanalyse	
kontrolliert durch	IT-BIO-007
Schweflige Säure frei (mg/l)	17
Gesamtsäure (g/l)	6,2
Restzucker (g/l)	6,2
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	65
Vorhandener Alkohol (Vol%)	17,6
Weinstil	Barrique

© Peter Riegel Weinimport. Die Weinanalyse stellt lediglich einen Durchschnittswert dar.