

# WEINPASS

## Amarone della Valpolicella Classico DOCG



15,5 % vol



18°C



Corvinone  
Corvina  
Rondinella



Gegrilltes Fleisch,  
Wild, reifer Käse



Korken

### ANBAUGEBIET:

Region Venetien nördlich von Verona im klassischen Valpolicella-Gebiet.

### BODENART:

Lehm- und kalkhaltiger, ausgeprägt plastischer Boden, in Hanglagen skelettreich.

### HERSTELLUNG:

Ernte Ende September bis Anfang Oktober per Handlese in Holzkisten. Nach langer Antrocknungsphase werden die Trauben im Januar-Februar gekeltert, woraufhin einer Gärung bei kontrollierter Temperatur zwischen 22°C und 24°C mit ca. 20-tägiger Maischung erfolgt, wobei mindestens vier Umwälzungen pro Tag durchgeführt werden.

### AUSBAU:

Mindestens 24-monatige Reifung in kleinen Fässern aus französischer Eiche, anschließend Lagerung im Edelstahlfass.

### FARBE:

Rubinrot mit granatfarbenen Reflexen.

### BOUQUET:

Duftnoten reifer Waldfrüchte in Kombination mit würzigen Nuancen von Kakao und Vanille.

### GESCHMACK:

Körperreich und rund, harmonisch, mit äußerst langem Abgang und leichtem Tanningehalt.