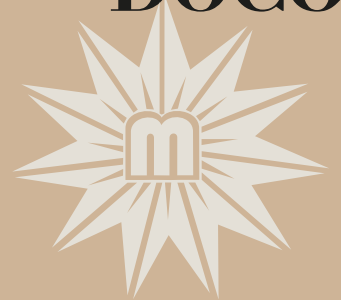


AMARONE DELLA VALPOLICELLA

DOCG



Linie Gemma



REBSORTEN

Hergestellt aus Corvina-, Rondinella- und Molinara-Trauben, die im Anbaugebiet des Amarone kultiviert und sorgfältig angetrocknet werden.

ANBAUGEBIET

Cazzano di Tramigna – Provinz Verona

ALKOHOLGEHALT

15 % vol

SERVIERTEMPERATUR

Bei 18 °C servieren (es wird empfohlen, die Flasche etwa eine Stunde vor dem Genuss zu öffnen).

EMPFOHLENES GLAS

Großes Glas für strukturierte Weine, Ballonglas

FLASCHENINHALT

0,75 l

FLASCHEN PRO KARTON

6

KARTONLAGEN PRO SCHICHT

19

SCHICHTEN PRO PALETTE

5

FARBE / GESCHMACK

Ein Wein mit großer Struktur, komplex, samtig und elegant. Von intensiv rubinroter Farbe. Warmes, würziges Bouquet mit Aromen von getrockneten Früchten.

EMPFOHLENE SPEISEN

Traditionell kombiniert mit Wildgerichten, Gegrilltem, Schmorbraten und lange gereiftem Käse.