



Tenuta Sant'Antonio, 2017

Amarone della Valpolicella DOCG Campo dei Gigli

Herkunft
Italien

Region
Venetien

Rebsorten
Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina, Oseleta

Trinktemperatur
16 - 18°C

Allergenhinweis
Enthält Sulfite

Alkoholgehalt
16%

Charakter

Die typische tiefdunkle Farbe sowie eine intensiv-komplexe Aromatik von Feige, Rosine und Karamell, dazu Bisquitnoten und samtige Tannine machen diesen gehaltvollen Amarone zum Hochgenuss. Sein unglaublich weicher, voller Körper und die unübertreffliche Harmonie sowie der sehr lange Abgang sorgen dafür, dass man diesen Wein lange in Erinnerung behält.

Weintyp



Die Nachhaltigen



Die Gehaltvollen

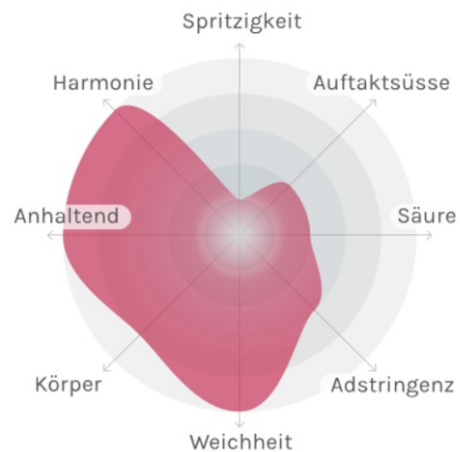


Die Ausgewogenen

Produzent/Marke

Tenuta Sant'Antonio

Vier Brüder und eine Leidenschaft, die ihren Ursprung in den väterlichen Weingärten von San Zeno di Colognola ai Colli im Valpolicella hat, in dem die berühmtesten Veroneser Weine erzeugt werden: Amarone, Valpolicella, Soave. Tenuta Sant'Antonio zählt heute zu den bekanntesten Weingütern im Valpolicella und ist in erster Linie bekannt für kräftige Rotweine - ihr Amarone zählt zu den besten der Welt. Das traditionsreiche Weingut bringt seit 1989 exzellente und mehrfach ausgezeichnete Weine in höchster Qualität hervor, die trotz ihrer Komplexität äusserst zugänglich sind und damit maximalen Trinkspass versprechen.



Passt zu



Pasta mit Fleisch



Rindfleisch mit dunklen Saucen, auch gegrillt oder gebraten



Kalbfleisch mit dunklen Saucen



Wildfleisch mit dunklen Saucen, auch gegrillt oder gebraten