



Tenuta Sant'Antonio, 2016

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

Ein typischer Amarone: geschmeidig, gehaltvoll, aromatisch und harmonisch. Von schwarzroter Farbe im Glas, begeistert er Nase und Gaumen mit intensiver Aromatik von Trockenfrüchten, dazu Cassis und Heidelbeere. Seine saftigen Tannine und die wunderbare Balance von Aromen und Struktur machen ihn zum nachhaltigen Genuss.

Weintyp



Die Nachhaltigen



Die Gehaltvollen

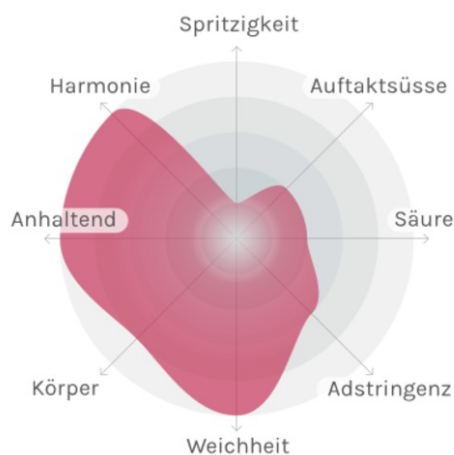


Die Ausgewogenen

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