Stefano Accordini Amarone della Valpolicella Classico Magnum in kist

Veneto - Italië

Amarone wordt gemaakt van ingedroogde druiven die pas in januari worden vergist. Doordat de druiven een grote concentratie aan smaakstoffen, suikers en zuren bevatten, ontstaat een zeer krachtige, alcoholrijke wijn. Na de gisting rijpt deze wijn ongeveer vierentwintig maanden in kleine eikenhouten fusten en nog eens zes maanden op fles. Overdonderende wijn met een enorme smaakconcentratie. Zelfs Italianen drinken 'm zonder er bij te eten!



Proefnotitie

Wijn met een dieprode kleur en wat bruine nuances. In de geur veel gekonfijt fruit, krenten en pruimen. De smaak zet zeer geconcentreerd en zacht in en ontwikkelt zich aromatisch, met fijne, uitgerijpte tannine.

Drinken bij

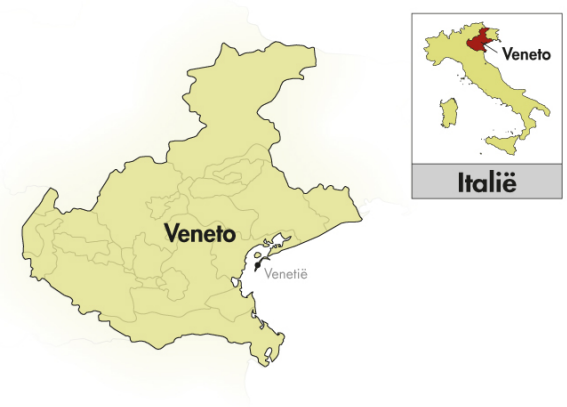
Intense en complexe wijn. In feite het best te genieten na de maaltijd, eventueel met een fijne, gerijpte kaas.

Houdbaarheid

Op dronk na enkele jaren flesrijping en houdbaar tot minstens tien jaar na de oogstdatum.

Druivenrassen

75% Corvina Veronese, 20% Rondinella, 5% Molinara



Slijterij t Fust Whisky & Wijn speciaalzaak
Kerkstraat 11
1621 CW Hoorn
0229-214974
www.t-fust.nl