



## Tommasi - Viticoltori, Amarone Della Valpolicella Classico, DOCG, 2018, Venetien

Italien - Venetien

Intensives Bouquet, komplex und charaktervoll schmeichelt er dem Gaumen.  
Ein Amarone-Klassiker.

Jahrgang 2018 - 0,75 Liter - Vol 15%

Enthält Sulfite

€ 54,60 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

**€ 40,95**

**Artikel:** Amarone Della Valpolicella Classico DOCG Tommasi - Viticoltori 2018

**Land:** Italien

**Anbaugebiet:** Venetien

**Kategorie:** Rotwein

**Klassifizierung:** DOCG - Denominazione di Origine Controllata e Garantita

**Erzeuger:** Tommasi - Viticoltori

**Jahrgang** 2018

**Fass:** 30 Monate in Fässern aus slowenischer Eiche.

**Rebsorte:** Corvina Veronese, Rondinella, Molinara

**Beschreibung:** Sehr dichtes, nuancenreiches Bukett, feinwürzige Aromen von Kaffee, Tabak und Vanille, reife schwarze Beerenfrüchte, Anklänge von Bitterschokolade, beeindruckende Fruchtfülle am Gaumen, feste Tanninstruktur (drei Jahre Ausbau in slowenischen Eichenfässern), sehr komplex und mit beeindruckender Länge. Ein Amarone-Klassiker.

**Alkohol:** 15%

**Trinktemperatur:** 18 °C Dekantieren wird empfohlen.

**Serviervorschläge:** Als Begleiter sehr gut zu würzigen Fleischgerichten z.B. Kaninchen- oder Hasengerichten, geschmortem Wild, gebratener Ente, gegrillten Steaks oder Roastbeef und reifem Käse. Und natürlich einfach nur so.

Neben dem Barolo und dem Brunello di Montalcino gilt der Amarone als einer der drei großen Rotweine Italiens.

Der beeindruckende Amarone von Tommasi wird aus streng selektierten Trauben erzeugt. Diese werden auf Strohmatten getrocknet und erst im Frühjahr in rosiniertem Zustand gekeltert. So wird eine deutlich höhere Konzentration und Intensität erreicht.

Tommasi Viticoltori: Das 40 Hektar große Familiengut, dessen Geschichte weit in die Vergangenheit zurückreicht, wurde lange von Dario Tommasi geführt. Seine Brüder Sergio, Ezio und Franco waren jeweils für den Anbau, Keller und Vertrieb verantwortlich. Heute wächst die nächste Generation heran. Im hochmodern eingerichteten Keller werden die Weißweine bei kontrollierter Temperatur in Edelstahl vergoren und zeitig abgefüllt, damit ihre fruchtige Frische erhalten bleibt. Der Amarone Classico wird im großen Holzfass ausgebaut.

### Produktdetails

#### Zutaten/Allergene

**Allergene:** Sulfite

#### Weitere Angaben

**Ursprungsland:** Italien

**Unternehmen:** S.S. Agricola Tommasi Viticoltori

**Anschrift:** Via Ronchetto, 4, 37029 Pedemonte di Valpolicella - Verona

## Datenblatt : Tommasi - Viticoltori

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, [www.weinquelle.com](http://www.weinquelle.com)

**Ladenlokal:** Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 19.05.2023