



Campagnola, Amarone Della Valpolicella Classico, 0,375 Liter, DOCG, 2018, Venetien

Italien - Venetien

Jahrgang 2018 - 0,375 Liter - 15,5 % vol

Enthält Sulfite

€ 45,20 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 16,95

Artikel: 2018 Amarone Della Valpolicella Classico "Vigneti Vallata di Marano" DOCG Giuseppe Campagnola

Land: Italien

Anbaugebiet: Valpolicella, Verona, Veneto

Kategorie: Rotwein, trocken

Klassifizierung: DOCG, Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Erzeuger: Giuseppe Campagnola S.p.A.

Rebsorte: 75 % Corvina Veronese und Corvinone Veronese, 25 % Rondinella

Beschreibung: Tiefe strahlende, rubinrote Farbe mit violetterm Rand. Mächtige Blume und intensive Aromen von Kirsche, reifer Pflaume, gerösteten Mandeln und Vanille. Ein vollmundiger Wein mit rundem und reichem Aroma.

Alkohol: 15,5 % vol

Restzucker: 6,0 g/l

Säure: 5,8 g/l

Trinktemperatur: 18 - 19 °C

Serviervorschläge: Traditionell serviert zu Wild, geschmortem oder gegrilltem Fleisch, vollaromatischen Gerichten und gut gereiftem Käse. Ein großartiger After-Dinner Wein.

Weinberge: Ausgewählte Hanglagen im Tal Marano di Valpolicella, gepflanzt in kalkhaltigen Böden, 200-350 m über dem Meeresspiegel.

Vinifikation. Sanftes Pressen der Weintrauben im Dezember/Januar, gefolgt von einer 30-Tage Mazeration auf den Häuten.

Reifung: 60 % des Weins reifte 24 Monate in großen Eichenfässern, und 40 % des Weins reifte 18 Monate in neuen französischen Barriques aus Allier-Eiche, dann 6 Monate in der Flasche.

Zutaten/Allergene

Allergene: Sulfite

Weitere Angaben

Ursprungsland: Italien

Unternehmen: Giuseppe Campagnola

Anschrift: Via Agnella 9, 37020 - Marano di Valpolicella (VR) - Italia

Weinquelle Lühmann OHG, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, www.weinquelle.com

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

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 19.02.2025