

Monte del Frà Amarone della Valpolicella Classico Lena di Mezzo 2018 75 cl 15.5%

Monte del Fra Italien Venetien 75 cl 15.5% Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein kraftvoller und komplexer Amarone della Valpolicella Classico aus dem Herzen des Valpolicella-Gebiets. Intensiv, vollmundig, mit Noten von dunkler Kirsche, reifer Pflaume und feiner Würze. Für besondere Anlässe.

Servierempfehlung

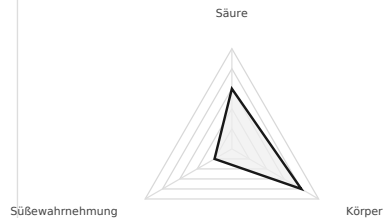
Bei 16–18 °C servieren und vor dem Genuss dekantieren.

Passt zu

Passt ideal zu rotem Fleisch, Wild, Schmorgerichten und gereiftem Käse.

Genussempfehlung

Ideal als Meditationswein oder zu festlichen Anlässen.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
und vollständige
Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild

Glanz	Brillant
Klarheit	Klar
Farbintensität	Tief
Perlage / Still	Still
Farbton	Rubinrot
Viskosität	Hoch

Struktur

Säure	Mittel
Alkoholwahrnehmung	Wärmend
Balance	Harmonisch
Körper	Voll
Süßwahrnehmung	Trocken
Tannin	Hoch
Tannincharakter	Feinkörnig
Textur	Samtig

Stil und Charakter

Stil	Komplex, Kraftvoll, Elegant, Würzig, Fruchtbetont
------	--

Aromatik

Erdige Noten	Leder, Erdig
Frucht	Kirsche, Pflaume
Weitere Aromen	Kaffee
Gewürze	Schwarzer Pfeffer, Zimt

Abgang

Charakter	Fruchtig, Würzig, Harmonisch, Komplex
Länge	Lang

Vinifikation

Barrique	Barrique-Ausbau
Holzausbau	Im Holz ausgebaut, Eichenfass, Französische Eiche

Servieren

Dekantieren	1 bis 2 Stunden dekantieren
Glas	Bordeauxglas
Serviertemperatur	Temperiert servieren

Begleitung

Speisenbegleitung	Rindfleisch, Wild, Lamm, Blauschimmelkäse, Asiatische Küche
-------------------	--