

Amarone 2022 / SCRIANI

Herkunft:	Fumane Valpolicella / Classico DOCG Veneto (Italien)
Traubensorten:	60% Corvina, 25% Corvinone, 15% Rondinella
Ertrag:	Handlese
Ausbau:	18 Monate in 350 Liter Barriques, in 26 hl Eichenfässer.
Auszeichnungen:	Luca Maroni 2026: 96 Punkte IWSC – 2025: Bronze Medaille 85 Punkte Winescritic 2025: 93 Punkte James Suckling 2025: 93 Punkte
Alkohol:	16% vol.
Grösse:	75 cl, 150 cl

Degustation



Auge:

Intensives Rubinrot, mit granatroten Reflexen.

Nase:

Das Bouquet wird durch elegante Röstaromen, feine Nuancen von Tabak und einen Hauch von Vanille ergänzt. Sehr reine Aromen von Beerenfrüchten, Konfitüre und in Alkohol eingelegten Kirschen prägen die Nase und verleihen ihr eine klare, intensive Frucht.

Mund:

Am Gaumen präsentiert sich der Wein vollmundig und harmonisch, mit reifer Frucht, eleganter Säure und fein eingebundenen, kräftigen Tanninen. Noten von Vanille, Gewürzen, Lakritze und Bittermandel entfalten sich vielschichtig und verleihen ihm Tiefe und Ausdruck. Die ausgezeichnete Fruchtkonzentration wird von einer weichen, dennoch strukturierten Textur getragen. Der lange, anhaltende Abgang unterstreicht sein grosses Reife- und Lagerpotenzial. Trotz seines erhöhten Alkoholgehalts wirkt der Wein stets elegant und ausgewogen – ein anspruchsvoller, charaktvoller Vertreter seiner Art.

Trinkempfehlung

Ideal zu kräftigen Gerichten wie Wild oder Braten, sehr reifen Käsesorten, ist aber auch ein ausgezeichnete Meditationswein.

Ausschanktemperatur: 18 – 20 ° C / Drei Stunden vor dem Servieren entkorken!