

Amarone Classico Riserva 2019 / SCRIANI

Herkunft:	Fumane Valpolicella / Classico DOCG Veneto (Italien)
Traubensorten:	60% Corvina, 25% Corvinone, 15% Rondinella
Ertrag:	Handlese
Ausbau:	40 Monate in 350 Liter Barriques, in 26 hl Eichenfässer.
Auszeichnungen:	Vini di Veronelli 2023: 92 Punkte Luca Maroni 2023: 95 Punkte IWSC – 2021: Gold Medaille 95 Punkte Winescritic 2022: 93 Punkte James Suckling 2022: 93 Punkte Decanter 2021: 95 Punkte Vini Buoni d'Italia 2024: 4 Sterne
Alkohol:	16% vol.
Grösse:	75 cl



Degustation

Auge:

Intensives Rubinrot, mit granatroten Reflexen.

Nase:

Bereits der erste Eindruck überzeugt durch Klarheit und Tiefe. Das Bouquet präsentiert sich präzise und ausdrucksstark: Reine Aromen roter Beeren und saftiger Kirschen verbinden sich mit Nuancen von Konfitüre und dezent in Alkohol eingelegten Früchten. Die Nase wirkt klar und intensiv mit schöner Fruchtdichte.

Mund:

Am Gaumen zeigt sich der Wein kraftvoll und stoffig, getragen von reifer Frucht und bemerkenswerter Dichte. Reichhaltig und saftig mit einer dezent süsslichen Anmutung, wird er von fein integrierten Tanninen harmonisch gestützt. Eine vielschichtige Aromatik mit Nuancen von Vanille, edlen Gewürzen, Lakritz und Bittermandel verleiht ihm zusätzliche Tiefe und Charakter.

Das druckvolle, langanhaltende Finale unterstreicht seine beeindruckende Struktur und nachhaltige Länge – ein Amarone von grosser Finesse und Reife.

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!