Stefano Accordini Amarone DUBBELE MAGNUM (3L) in kist

Veneto - Italië

Amarone wordt gemaakt van ingedroogde druiven die pas in januari worden vergist. Doordat de druiven een grote concentratie aan smaakstoffen, suikers en zuren bevatten, ontstaat een zeer krachtige, alcoholrijke wijn. Na de gisting rijpt deze wijn ongeveer vierentwintig maanden in kleine eikenhouten fusten en nog eens zes maanden op fles. Overdonderende wijn met een enorme smaakconcentratie. Zelfs Italianen drinken 'm zonder er bij te eten!



Proefnotitie

Wijn met een dieprode kleur en wat bruine nuances. In de geur veel gekonfijt fruit, krenten en pruimen. De smaak zet zeer geconcentreerd en zacht in en ontwikkelt zich aromatisch, met fijne, uitgerijpte tannine.

Drinken bij

Intense en complexe wijn. In feite het beste te drinken na de maaltijd, eventueel met een fijne, gerijpte kaas.

Houdbaarheid

Op dronk na enkele jaren flesrijping; houdbaar tot tien jaar na oogstdatum.

Druivenrassen

75% Corvina Veronese, *20%* Rondinella, *5%* Molinara

Persoonlijke proefnotitie

Wijnkoperij PLATENBURG anno 1894

Wijnkoperij Platenburg
Goudsesingel 332A
3011 KK Rotterdam
010-4127005
www.wijnkoperijplatenburg.nl