



Amarone

Tenuta Sant' Antonio
Campo dei Gigli

Flot koncentreret luksus Amarone. Der produceres kun 15.000 fl. af denne topvin, som kommer fra Monti Garbi distriktet 300m. over havet. Fadlagres hele 3 år på nye franske 500 liters egefade. Aromaer af vilde bær, vanilje, elegant lakrids, sort peber, tobak, krydderier og chokolade. Smagen er velafbalanceret, meget frugtrig, intens, vedvarende, fyldig og robust. Kan gemmes min. 5-8 år.

Perfekt til grillet rødt kød, braiseret kød, oksestege fuglevildt, faste, modne oste samt retter med nødder og mandler.



Varenr: 25023 - Vinkategori: Rødvin - Land/område: Veneto/Italien

Druesort: Corvina 70% Rondinella 20% Croatina 5% - Oseleta 5% Årgang: 2011 Indhold: 75 cl. Antal fl. pr. palle: 570

Alkohol: 13,5% EAN-kode flaske: 8032841821201 EAN-kode kolli: 48032841821209