



2018 Amarone della Valpolicella DOC

Cesari Quinzano

| | |
|----------------------------|--|
| Typ | Rot |
| Herkunft | Veneto, Cesari |
| Produzent | Cesari |
| Ausbau | 2 - 3 jährigen Ausbau im grossen Fass (slawonischer Eiche) sowie in kleinen Fässern, den Barriques (französischer Eiche) |
| Ausschanktemperatur | 18 - 20 °C |
| Trinkreife | 7 - 10 Jahre nach Ernte |
| Alkoholgehalt | 15 % |
| Traubensorten | Corvina, Rondinella, Molinara |
| Grösse | 75cl |
| Artikelnummer | 25604718 |

Bemerkungen

GERARDO CESARI - 1936 ist das Gründungsjahr der Gerardo Cesari, deren Name schnell zu einem Synonym für veronesische Weine in der Welt wurde. Bereits in den Siebziger Jahren war der Amarone Cesari einer der ersten Valpolicella-Weine, der dank des unternehmerischen Elans von Franco Cesari alle fünf Kontinente erreichte. Das ist der Beginn der weltweiten Erfolgsgeschichte der Cesari- Weine. Heute steckt die junge Generation bei Gerardo Cesari ihre Ziele noch weiter: man "hört auf den Markt", um im Vergleich zu den traditionellen Erzeugnissen, moderne Weine anzubieten und man produziert umweltfreundlich und kann so die vom Verbraucher verlangten Garantien gewährleisten. Dies gelingt dank einer sorgfältigen Zertifizierung der Produktionsverfahren. Dieses Unternehmen entwickelt sich kontinuierlich weiter, ohne dabei seine Geschichte aus den Augen zu verlieren.

Passt zu

Hervorragend zu rotem Fleisch, Wild und Käse oder zum Geniessen.

Degustationsnotizen

Charaktervolle, kräftige, aromatische und ausgegorene Rotweine aus teilweise oder ganz getrockneten Traubenbeeren gekeltert. Aromen von Schokolade und Dörreigen, voll und intensiv mit seidigem Tannin.