



BRUNNER

Trinkgenuss seit 1953

Ettore AMARONE della Valpolicella Classico 2008

Sehr dichtes, dunkles Rubinrot, fast schwarz. Im Bouquet entfalten sich intensive, vielfältige Aromen, die an vollreife Früchte, Kirschen, Pflaumen, getrockneten Blüten, Trockenfrüchten sowie allerfeinste Gewürze, heller Tabak und Veilchen erinnern.

Die saftigen Gerbstoffe erlassen im Gaumen einen Eindruck von Wärme, Kraft und Eleganz. Der Sinneseindruck überzeugt mit einer vielschichtigen, extrem finessenreichen Aromatik, die mit viel Schmelz und Komplexität den Gaumen auf Anhieb führt und in einem langen Finale voller Kraft und Eleganz endet.

Ein idealer Begleiter von allerlei Fleischgerichten und würzigen Speisen. Speziell Wild, Lamm, Grilladen, Gigot und Braten passen perfekt, aber auch frische Pasta an kräftiger Sauce sowie gereifte Käse sind eine optimale Kombination.



Italien



Veneto



Vigneti Ettore



Corvina, Corvinone, Croatina, Oseleta, Rondinella



24 Monate Ausbau in französischer Eiche



5 Lt.



1er Holzkiste

