AMARONE DELLA VALPOLICELLA SENZA TITOLO 2011

BIO

Musella, Valpolicella

GESCHMACK

Süße	gering	●○○○○	hoch
Säure	gering	●○○○○	hoch
Körper	schlank	●○○○○	voll
Reife	jugendlich	●○○○○	voll gereift
Intensität	verhalten	●●●●●	ausgeprägt
Mineralität	gering	●○○○○	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	○○○○○	sehr viel Holz
Komplexität	gering	●●●●●	hoch
Länge	kurz	●●●●●	sehr lang

STIL

finessenreich

LAGERN & SERVIEREN

großes Rotweinglas Bordeaux

WEINBAU

Rebsorten	Corvina Corvinone Rondinella Molinara

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung ausgedehntes Hefelager
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Lagerung	teils kleine und große Holzfässer

BEWERTUNG

einfach geniessen	95/100
Parker Wine Advocate	93/100