



Avarone Gold Magnum Varonier

Typ	Wein
Produzent	C. Varonier & Söhne AG
Qualitätsstufe	AOC
Ausschanktemperatur	16° - 18°C
Trinkreif	5 - 10 Jahre
Traubensorten	0 Diolinoir
Grösse	150cl.
Gebinde	0
Artikelnummer	451

Bemerkungen

Der Avarone ist unsere Ehrerbietung an den Amarone. Anders als beim Amarone verwenden wir ausschliesslich Diolinoir-Trauben. Diese werden vor dem Keltern sehr stark und lange getrocknet. Dadurch verdichtet und intensiviert sich das Aroma. Trotz seiner Eigenwilligkeit überzeugt er mit seinem zugänglichen Charakter, hat ein süsses Bouquet und einen hohen Grad an Komplexität.

Passt zu

Kräftige Zigarren, würziger Käse, Fleisch mit Sauce, Wild, Lamm, Pasta mit kräftiger Tomatensauce, Ragout oder Ente

Degustationsnotizen

Ausdruckstarke Nase von dunklen Beeren, getrockneten Trauben, Schokolade in Verbund mit Karamell. Vollmundiger und vielschichtiger Gaumen mit angenehmer Süsskomplexität. Harmonisch in Komplexität, Eleganz und Gerbstoffen