


# Cami Amarone della Valpolicella

## DOCG 50 cl














50 cl

 IT - Venetien - 2023

 Cami

Tiefdunkles Rubinrot mit granatroten Reflexen. In der Nase ein komplexes und intensives Aromenspiel von reifen Kirschen, saftigen Pflaumen und edlen Trockenfrüchten wie Feigen und Datteln, ergänzt durch feine Noten von Zartbitterschokolade, Tabak und orientalischen Gewürzen. Am Gaumen kraftvoll, konzentriert und dennoch elegant, mit samtigen, gut eingebundenen Tanninen und einer perfekt ausbalancierten Säure. Die Aromen der Nase setzen sich im Mund fort und werden durch eine dezente balsamische

	<b>Traubensorte</b>	Corvina, Corvinone, Rondinella
	<b>Herkunft</b>	Venetien
	<b>Produzent</b>	Cami
	<b>Vinifikation</b>	Sorgfältige Handlese der Trauben, anschließend Trocknung für mehrere Monate (Appassimento-Methode), sanfte Pressung, langsame Gärung bei kontrollierter Temperatur und Ausbau in Eichenfässern zur Reifung und Harmonisierung.
	<b>Charakter</b>	Tiefdunkles Rubinrot mit granatroten Reflexen. In der Nase ein komplexes und intensives Aromenspiel von reifen Kirschen, saftigen Pflaumen und edlen Trockenfrüchten wie Feigen und Datteln, ergänzt durch feine Noten von Zartbitterschokolade, Tabak und orientalischen Gewürzen. Am Gaumen kraftvoll, konzentriert und dennoch elegant, mit samtigen, gut eingebundenen Tanninen und einer perfekt ausbalancierten Säure. Die Aromen der Nase setzen sich im Mund fort und werden durch eine dezente balsamische
	<b>Passt zu</b>	Wild, Schmorbraten, gereiftem Käse, dunkler Schokolade
	<b>Trinkempfehlung</b>	18 °C
	<b>Artikel Nr.</b>	5064/23
	<b>Inhalt</b>	50 cl
	<b>Jahrgang</b>	2023
	<b>Weintyp</b>	Rotweine

