Stefano Accordini Amarone della Valpolicella Classico Jeroboam in kist

Veneto - Italië

Amarone wordt gemaakt van ingedroogde druiven die pas in januari worden vergist. Doordat de druiven een grote concentratie aan smaakstoffen, suikers en zuren bevatten, ontstaat een zeer krachtige, geconcentreerde en alcoholrijke wijn. Na de gisting rijpt de jonge wijn ongeveer twee jaar in kleine eikenhouten fusten en daarna nog eens een half jaar in de kelder op fles. Zo ontstaat er een overdonderende wijn met intense geuren en smaken van pruimen, rozijnen, specerijen en toast, een volle body, en een duizelingwekkende afdronk. Een contemplatiewijn pur sang. Zelfs de Italianen genieten van deze wijn zonder erbij te eten!



Proefnotitie

Wijn met een dieprode kleur en wat bruine nuances. In de geur veel gekonfijt fruit, krenten en pruimen. De smaak zet zeer geconcentreerd en zacht in en ontwikkelt zich aromatisch, met fijne, uitgerijpte tannine.

Drinken bij

Intense en complexe wijn. In feite het best te genieten na de maaltijd, eventueel met een fijne, gerijpte kaas.

Houdbaarheid

Op dronk na enkele jaren flesrijping en houdbaar tot minstens tien jaar na de oogstdatum.

Druivenrassen

75% Corvina Veronese, 20% Rondinella, 5% Molinara

Persoonlijke proefnotitie

VERHAAR

Whisky- en Wijnhandel Verhaar
Planetenbaan 2a
3721 LA Bilthoven
030-2284418
www.whiskyshop.nl