



FISCHER
WEINE
SURSEE | SEIT 1882

2019

37.5 cl

Rotwein



Amarone Valpolicella Classico DOCG



Speri Viticoltori, Pedemonte



Veneto, Italien



Corvina, Rondinella



103 Tage Antrocknung, 24 Monate Ausbau in Fässern
(500 Liter) und 12 Monate Verfeinerung in grossen
Fässern (20-40 hl)



15 % Vol.

Degustationsnotiz

Intensives Granatrot. In der Nase zeigen sich typische Aromen von getrockneten Traubenbeeren. Am Gaumen ist er sehr kräftig aber weich und ausgewogen.

95 von 100 Punkte Falstaff

3 von 3 Bicchieri Gambero

Rosso

biologisch



95 von 100 Punkte James

Suckling

94 von 99 Punkte Luca

Maroni

Vegan



Ideal zum
Lagern

Angaben zum *Produzenten*

Die Familie Speri steht seit über 150 Jahren für hochwertige Valpolicella-Weine und ist für ihren sehr klassischen Weinstil bekannt: Ihre Ripasso und Amarone sind nicht klebrig, sondern trocken, kräftig und haben ein unglaubliches Reifepotenzial. Schon immer hat die ganze Familie aktiv auf dem Weingut mitgearbeitet. Heute sind sieben Familienmitglieder aus der 5. bis 7. Generation tätig und verantworten sämtlich Bereiche persönlich – vom Weinberg über den Weinkeller bis hin zum Vertrieb. Speris besitzen 68 Hektar Reben in den besten Valpolicella-Lagen, neu auch ein Anwesen und Rebberg bei Negrar, in einer der prestigeträchtigsten und historischsten Gegenden des Valpolicellas.

speri.com

