



Amarone Valpolicella Classico DOCG

Speri
VITICOLTORI

Jahrgang	2018
Flaschengrösse	75cl
Produzent	Speri Viticoltori, Pedemonte
Herkunft	Veneto, Italien
Traubensorten	Corvina, Rondinella
Anbau	biologisch organisch
Ausbau	103 Tage Antrocknung, 24 Monate Ausbau in Fässern (500 Liter) und 12 Monate Verfeinerung in grossen Fässern (20-40 hl)



vegan



95 Punkte Falstaff, 3 Bicchieri Gambero Rosso, 94 Punkte James Suckling

Degustationsnotizen

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

Angaben zum Produzent



Die Familie Speri besitzt 60 Hektar Reben in den besten Valpolicella-Lagen und steht seit über 150 Jahren für hochwertige Valpolicella-Weine. Ihre Einzigartigkeit und zugleich ihre grösste Stärke: Sämtliche Bereiche – vom Weinberg über den Weinkeller bis hin zum Vertrieb – werden von Familienmitgliedern verantwortet. Heute arbeiten sieben Speris aus der 5. bis 7. Generation aktiv im Betrieb mit. Ihr Paradewein ist der aus angetrockneten Trauben gewonnene Amarone. Ihre Weine sind bereits seit 2015 biologisch und seit Herbst 2021 ist das traditionsreiche Familienweingut für seine nachhaltige Unternehmensführung zertifiziert.

<http://www.speri.com>

FISCHER WEINE SURSEE AG

BAHNHOFPLATZ 7 | CH-6210 SURSEE | T 041 925 11 90 | INFO@FISCHER-WEINE.CH | WWW.FISCHER-WEINE.CH