

VALENTIN WINE

Amarone della Valpolicella Classico DOCG

Amarone Classico 2011 Giuseppe Quintarelli

CHF 636.00

- 150cl
- 16.5%
- Veneto
- Corvina, Rondinella, Molinara
- AN 27591511

Vinifikation
Die für den Amarone bestimmten Trauben werden zum Trocknen in den durchlüfteten Dachstuhl gehievt. Auf Holzrosten ruhen sie dort, von Edelfäule milde befallen, bis zum März, um dann endlich gepresst zu werden. Durch Verdunsten haben sie unterdessen so viel Wasser verloren, dass nur ein Viertel des ursprünglichen Mostes bleibt. Nach der Gärung reift der Wein für acht Jahre im grossen Holzfass.

Degustationsnotiz Nase
Unglaublicher Nuancenreichtum, wunderschöne Finesse und trotzdem enorm intensiv! Dunkle Beeren, Veilchen, Lakritze, Rhumkugeln, etwas Malz, feine Specknoten, Heublumen und Graphit.

Degustationsnotiz Gaumen
weicher Eintritt, sehr elegant und enorm komplex, in der Mitte dann wuchtig und füllig, extrem dicht, aber nicht zu Lasten der Finesse, ungewöhnliche Länge von einigen Minuten – die Welt wird mit einem Glas Quintarelli ein wenig besser!

Passt zu
Dunklem Fleisch, asiatischen Gerichten, gut gewürzten Speisen, rezenten Käsesorten.

Trinkreife
Jahrgang + 25 Jahre

Region
Veneto ist die vielfältigste Weinanbauregion Italiens. Die Weinanbaugebiete Venetiens ziehen sich vom Gardasee an den Voralpen entlang bis zur Adria-Lagune nahe Venedig und weiter nordöstlich an die Grenze zum Friaul. Auf einer Fläche von rund 80'000 Hektaren werden vor allem die Sorten Garganega, Glera und Corvina – die zusammen mit Rondinella die Basis für die berühmten Amarone, Valpolicella und Bardolina bilden – angebaut.



Amarone Classico 2011 Giuseppe Quintarelli

Subregion

Das norditalienische Veneto ist bekannt für seinen berühmten "Strohwein", den Amarone. Der Amarone della Valpolicella DOCG.
Er wird gekeltert aus den Rebsorten Corvina, Corvinone und Rondinella. Die ausgewählten, hochreifen ganzen Trauben wurden früher zum Trocknen bzw zum Rosinieren auf Strohmatten oder Korbgeflechten ausgelegt. Heute werden sie meist in Lattenkisten in Trockenräumen mit kontrollierter Luftfeuchtigkeit und Temperatur für drei bis vier Monate getrocknet. Durch die moderne Methode wird ein mehrmaliges Anfassen verhindert, so dass sie kaum aufplatzen und so auch nicht faulen oder schimmeln. Durch die Trocknung verlieren die Trauben Feuchtigkeit aber nicht ihren Zuckergehalt. Anschliessend werden die Trauben zu einem trockenen Wein vergoren, welcher durch den hohen Zuckergehalt fast lieblich, jedoch fruchtig und konzentriert mundet. Seine Gerbstoffe sind durch die lange Reifung in Eichenfässern, heute meist Barriquefässer, feingliedrig. Die Aromenvielfalt beginnt bei Schokolade, dunklem Rum über Leder, Gewürznote und viele mehr....
Sein unvergleichliches und kostenaufwändiges Herstellungsverfahren rechtfertigt seinen Preis.