

VALENTIN WINE

Amarone della Valpolicella Classico DOCG

Amarone Classico 2015 Azienda Agricola Zymé

CHF 245.00

- 150cl
- 15%
- Veneto
- Corvina, Rondinella, Molinara
- AN 24461515

Vinifikation
Drei bis vier Jahre grosses Eichenfass.

Degustationsnotiz Nase
Wildkirschen, Leder, Lakritze, getrockneten Früchten, schwarzem Pfeffer, italienischer Espresso, getrocknete Kräuter – eine einzige Partitur!

Degustationsnotiz Gaumen
Die Balance und Eleganz einer Ballerina, rund, zart, unendlich in den Aromen und noch länger im Finale – schlicht ein Traumwein!

Passt zu
Rotem Fleisch, dunklem Geflügel, asiatischen Gerichten und auch zu Hartkäsen.

Trinkreife
Jahrgang + 20 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 2015 Azienda Agricola Zymé

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.