







VALENTIN
WINE

Amarone della Valpolicella DOCG

Amarone Premium Cami

CHF 19.00

-  50cl
-  15%
-  Veneto
-  Molinara, Rondinella, Corvina
- AN** 276950-

Vinifikation

nach der klassischen Antrocknung der Trauben und der Gärung im Edelstahltang, folgt der Ausbau in grossen Eichenfässern.

Degustationsnotiz Nase

reiffruchtige Noten nach getrockneten Zwetschgen, Rosinen und Zimt, dann auch etwas Süssholz, fein unterlegt mit einem balsamischen Touch.

Degustationsnotiz Gaumen

fruchtsüßer Auftakt, übergehend in die kraftvollen Amarone-Aromatik, Erdbeerkonfitüre, Korinthen und getrocknete Aprikosen, weiche Malztöne ergänzen sich mit Röstaromen und Tabak.

Passt zu

kräftigen Fleischgerichten, gut gewürzten Speisen und rezenten Käsesorten.

Trinkreife

Jahrgang + 7 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.



VALENTIN
WINE



Amarone Premium Cami

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.