







Veneto IGT

Alzero Cabernet 2009 Quintarelli

CHF 348.00

-  75cl
-  16.5%
-  Veneto
-  Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot
- AN** 27607509

Vinifikation

60 Monate im grossen Holzfass.

Degustationsnotiz Nase

komplexe, ungemein vielschichtige Nase, schwarze Waldbeeren, Pflaumen, Rosinen, Lakritze, etwas Alba-Trüffel.

Degustationsnotiz Gaumen

dichter, vollmundiger Auftakt, viel Druck und Konzentration, dennoch in toller Balance, langanhaltender, saftiger Abgang.

Passt zu

Schmorbraten, Lammgigot, Rehragout.

Trinkreife

Jahrgang + 15 Jahre

Produzent

Giuseppe "Bepi" Quintarelli ist nicht nur in Italien berühmt, sondern gilt in der gesamten Weinwelt als absolute Institution. Qualität und Preise seiner Weine spielen in Italien in einer eigenen Dimension, die allenfalls noch von dal Forno oder Gaja erreicht wird. Das Gut ist perfekt versteckt hoch oben über Negrar, ein einziges rostiges Schild weist auf das Gut hin. Giuseppe Quintarelli, oft auch Altmeister des Valpolicella genannt, ist für seine extremen Qualitätsstandards berühmt. Nur in den besten Jahren wird sein Amarone produziert, aber erst rund 10 Jahre später an die Kunden abgegeben. Je nach Jahr und Wein liegt die Produktion bei unter 1000 Flaschen.

Mit 85 Jahren verstarb Bepi Quintarelli im Januar 2012. Mit ihm verlor Italien einen seiner profiliertesten Vertreter, welcher dem italienischen Wein zu internationalem Renommée verhalf. Die Tochter Fiorenza mit Ehemann Giampaolo Grigoli und den Kindern Francesco und Lorenzo führen den Betrieb des Weinguts im Sinne und nach den Qualitätsansprüchen von Bepi weiter - mit grossem Erfolg!



VALENTIN
WINE



Alzero Cabernet 2009 Quintarelli

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.