







Amarone della Valpolicella DOCG

## Amarone 2017 La Giuva

**CHF 59.00**

-  75cl
-  15.5%
-  Veneto
-  Molinara, Rondinella, Corvina
- AN** 27717517

### Vinifikation

Die spät gelesenen Trauben werden bis mindestens Dezember in Kisten getrocknet und im Dezember zu Wein gemacht. Die Gärung wird bei für Amarone unüblich tiefen 24° gehalten. Das Pressen dauert mindestens zwanzig Tage und anschliessend folgt ein Ausbau von zwei Jahren in neuem Eichenholz.

### Degustationsnotiz Nase

Anregende und komplexe Aromen nach schwarzen Brombeeren, Kirschen, Johannisbeere, Trockenpflaumen und Heidelbeere, unterlegt mit würzigen Noten nach Zimt, Nelke, Wacholder, Eichenholz, reifem Balsamico, Mokka und mineralische Anklänge.

### Degustationsnotiz Gaumen

Es dominieren Dichte und Ausgeglichenheit, die reifen Tannine, die volle Aromatik und die präsenste Mineralität – alle bekommen den Raum den sie brauchen, nichts drängt sich in den Vordergrund, warm, weich und samtig gleiten die würzigen und fruchtigen Noten der Nase über Zunge, im Finale erneut schöne Mineralität und feine Adstringenz.

### Passt zu

Kräftigen Fleischgerichten oder rezenten Käsesorten.

### Trinkreife

Jahrgang + 15 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 2017 La Giuva

### 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.