



Amarone della Valpolicella Classico DOCG

# Amarone Classico 2011 Azienda Agricola Zymé

**CHF 245.00**

 150cl  
 15%  
 Veneto  
 Corvina, Rondinella, Molinara  
**AN** 24461511

## 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 2011 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.