



Amarone della Valpolicella Classico DOCG

Amarone Classico 2019 La Giaretta

CHF 32.00

-  16.5%
-  Veneto
-  Corvina, Rondinella, Molinara
- AN** 27017519

Vinifikation

die Trauben werden nach der Ernte auf Holzgittern bis Januar getrocknet. Nach der Gärung folgt ein Ausbau von einem Jahr in neuem Barrique, die Abfüllung erfolgt nach zwei weiteren Jahren im grossen Eichenfass.

Degustationsnotiz Nase

frische, fruchtige Aromen mit dunklen Beeren, fein eingekochten Zwetschgen, Nelken, aromatische Kräuter, warme Holznoten und ein Hauch von Schokolade.

Degustationsnotiz Gaumen

herzhafte Fruchtfülle im Auftakt, feste Tanninstruktur, anhaltend, nuancenreich, samtige Tannine und eine gute Struktur runden das wunderbare Geschmackserlebnis ab.

Passt zu

würzigen Fleischgerichten, geschmortem Braten, aromatischem Wild und reifem Käse.

Trinkreife

Jahrgang + 9 Jahre

Region

Veneto ist die vielfältigste Weinanbauregion Italiens. Die Weinanbauggebiete 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 Classico 2019 La Giaretta

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.