VALENTIN WINE

Valpolicella Classico DOC

Amarone Costasera 2015 Masi

CHF 98.00

150cl
15%
Veneto
Corvina, Rondinella, Molinara
AN 27221515

Vinifikation
Trocknung der Trauben während etwa drei Monaten in gut belüfteten Räumen . Dabei verlieren sie 25-40 % ihres ursprünglichen Gewichts; danach 45 Tage Gärung in temperaturkontrollierten Stahltanks, anschliessend merhjähriger Ausbau in Holzfässern.

Degustationsnotiz Nase
Konzentriert und fruchtig, Pflaumenkompott, Würze, Holz und Brotrinde

Degustationsnotiz Gaumen
Süsslicher Auftakt, Kompott, Amarenakirschen, Dörrfrüchte. Sehr dicht mit präsenten und feinkörnigen Tanninen

Passt zu
Kraftvoller Begleiter zu gehaltvollen Fleischgerichten, Wild, reifen Käsesorten oder als Meditationswein ganz solo.

Trinkreife
Jahrgang + 8 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 Costasera 2015 Masi

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.