VALENTIN WINE

Amarone della Valpolicella DOCG Classico

Amarone La Musa 2019 Cantina Valpolicella Negrar

CHF 18.00

37.5cl
15.5%
Veneto
Corvina, Rondinella, Molinara
AN 27513719

Vinifikation
In gebrauchten Barrique ausgebaut.

Degustationsnotiz Nase
Konzentrierter und tiefer Duft nach reifen roten Früchten mit einer Spur aromatischer Kräutern, Gewürzen und Blumen.

Degustationsnotiz Gaumen
Wunderschöne Kombination aus Kraft und Eleganz mit schmelzigem Körper, feinem Tannin und einem nachdrücklichen Finale.

Passt zu
Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Trinkreife
Jahrgang + 9 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, Via Da la Staziun 43, 7504 Pontresina
T +41 81 838 84 85, info@valentin-wine.ch, https://www.valentin-wine.ch/

Amarone La Musa 2019 Cantina Valpolicella

Negrar

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.