







VALENTIN
WINE

Valpolicella IGT

Rosso del Bepi 2016 Giuseppe Quintarelli

CHF 188.00

-  75cl
-  15.5%
-  Veneto
-  Corvina, Rondinella, Cabernet Sauvignon, Sangiovese
- AN 61397516

Vinifikation

im grossen Holzfass ausgebaut.

Degustationsnotiz Nase

intensiver, komplexer Duft nach Schattenmorellen, Rosinen, Zwetschgen. Dazu kommen feine Gewürz- und Kaffeenoten.

Degustationsnotiz Gaumen

eine Wucht von Wein, dicht, komplex, mächtig, bleibt schier endlos am Gaumen. grossartig.

Passt zu

Schmorgerichten, kräftigen Fleischspeisen.

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



Rosso del Bepi 2016 Giuseppe Quintarelli

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 Korbgeflechtes 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.