






Sforzato di Valtellina DOCG

Mamete Prevostini Sforzato Albareda 2017

CHF 39.90

statt CHF 44.50

-  75cl
-  15.5%
-  Valtellina
-  Nebbiolo
- AN** 8678717

Produzent

Die Geschichte der Familie Prevostini ist seit mehr als 70 Jahren mit der Welt des Weins verbunden. Nach dem zweiten Weltkrieg wurden Trauben angebaut um diese zu verkaufen. Mit einem kleinen Anteil der Trauben wurde Wein produziert für den Eigenkonsum, für die Nachbarn und die lokalen Restaurants. Erst 1998 als Mamete seine Lehr- und Wanderjahre mitunter auch bei Casimiro Maule (5 Stelle) abgeschlossen hatte, ging es steil bergauf mit der Qualität und der Breite des Sortiments. Prevostini ist der führende Anbieter und das Zugpferd im Valtellina. Seit vielen Jahren führt er das Consorzio Tutela Vini di Valtellina als Präsident und Ihm ist es zu verdanken, dass die Valtellina heute an den wichtigsten europäischen Weinmessen präsent ist. Die Weine werden heute im Val Chiavenna - genauer in der Gemeinde Mese abgefüllt. Noch ein Geheimtipp ist das Restaurant seiner Schwester, welchesgleich an den Weinkeller grenzt: das Ristorante Crotasc. An lauen Sommerabenden wird dort viel mehr Schweizerdeutsch als Italienisch gesprochen. Uns gefällt die ganze Palette vom einfachen Botonero bis hin zum noblen Albareda Sforzato. Die Weine der Cantina Mamete Prevostini erhalten regelmässig Auszeichnungen von bedeutenden Weinkritiker. Dennoch ist Prevostini mit kanpp 150'000 Flaschen Produktion eine kleiner Anbieter. Doch eine echte Boutique und einzigartig.

Region

Die Region Valtellina zeichnet sich durch ein besonders günstiges Klima aus, das perfekte Voraussetzungen für hochwertigen Weinbau schafft. Dabei ist die Region einer der wenigen Orte ausserhalb des Piemonts, wo die Nebbiolo-Traube gedeiht. Ausserdem hat sie die grössten zusammenhängende Terrassenlandschaft Italiens und umfasst mehr als 995 Hektare Rebfläche, auf der hauptsächlich Nebbiolo angebaut wird. Hinzu kommen einige «Abkömmlinge» des Nebbiolos wie Pignola, Rossola und Prugnola.

Herstellung

Trocknung der Trauben bis Ende Januar, 18 Tage alkoholische Gärung der Maische, 18 Monate Ausbau in Barriquen und im grossen Holzfass. Danach nochmalige Flaschenruhe für 12 Monate auf der Flasche.

Degustationsnotiz

Dunkles Granatrot mit vielschichtigem Bouquet von Waldbeeren, Gewürznuancen und Rumtopf. Im Gaumen konzentriert mit üppigem Körper nach Cassis und eingelegtem Obst mit anhaltendem Finale.

Trinkreife

Jahrgang + 10 Jahre

Geniessen zu

Kräftigen, dunklen Fleischgerichten vom Rind, Lamm, Hirsch, auch zu Pilzgerichten und Trüffel.