



Amarone della Vapolicella DOCG

La Giaretta I Quadretti Amarone 2017

CHF 60.00

-  75cl
-  15.5%
-  Veneto
-  Corvina, Rondinella, Corvinone
- AN** 8822717

Degustationsnotiz

Ein Potpourri von frischen und süssen, dunklen Früchten entströmt dem Glas. Die faszinierend anregenden Fruchtaromen sind durch würzige Komponenten zu einem Ganzen abgerundet; am Gaumen wirkt der Wein trotz der gewaltigen Fülle spielerisch und perfekt ausbalanciert bis in das fast unendlich lange Finale.

Herstellung

Nur die besten Trauben werden selektioniert und auf Gittern bis Januar getrocknet. Dieser Top- Amarone wird nur in den besten Rebjahren gekeltert und erst nach 3 Jahren Lagerung in die Flasche abgefüllt.

Trinkreife

Jahrgang + 14 Jahre

Geniessen zu

Wild, Fleischgerichte aus Rind und Lamm, würzigem Käse.

Produzent

Die Cantina La Giaretta ist ein renommiertes Weingut in der Provinz Valpolicella im Norden Italiens. La Giaretta befindet sich in der Gemeinde Valgatara, ein paar Kilometer ausserhalb von Verona. Die Geschichte des Weinguts geht zurück bis ins Jahr 1900, als die Familie Vaona die ersten Weinreben pflanzte. Heute wird La Giaretta vom Winzerehepaar Francesca und Francesco geführt. Ihre Leidenschaft und die vielen Stunden der Handarbeit, die sie in Weinberg und Keller investieren, sind in ihren Weinen unverkennbar. Jeder La Giaretta Wein trägt seine eigene, individuelle Handschrift, die von liebevoller Pflege der Weinberge zeugt. Mit ihrer herzlichen und unkomplizierten Art begeistern sie ihre treue Stammkundschaft immer wieder aufs Neue.

Region

Veneto ist die vielfältigste Weinanbauregion Italiens. Die Weinanbaugebiete Venetiens dehnen sich vom Gardasee an den Voralpen bis zur Adria-Lagune nahe Venedig und weiter nordöstlich bis an die Grenze zum Friaul aus. Im Zentrun der grossen Weinbauregion steht das Valpolicella-Gebiet, das Heimat der weltberühmten Weine Amarone, Ripasso und Valpolicella ist. 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, Ripasso und Valpolicella bilden – angebaut.



La Giaretta I Quadretti Amarone 2017

Subregion

Der Amarone aus der Valpolicella im norditalienischen Veneto ist ganz ein besonderer Wein. Nicht nur sein auffallendes Aromenspiel zwischen süß und bitter machen den Amarone einzigartig – auch seine Herstellung unterscheidet sich grundlegend von anderen Weinen. Das Geheimnis heisst «Appassimento» und bezeichnet das Antrocknen der Trauben vor der Gärung. Dabei werden die sehr reifen Trauben (Corvina, Corvinone, Rondinella) über mehrere Monate auf Holzrosten oder Strohmatte getrocknet. Während dieses Prozesses müssen sie immer wieder von Hand gewendet und richtig belüftet werden. So werden aus den Trauben kleine rosinierte Aromenbomben, die anschliessend vergoren und danach während mehreren Jahren in kleinen Holzfässern ausgebaut werden. Kein Wunder also spiegelt sich dieses aufwendige Prozedere auch im Preis wider. Dafür kann sich ein fertig ausgebauter Amarone sehen lassen, bedingt durch dieses Verfahren, schaffen die besten Amarone es, die Balance zwischen lieblich-fruchtigen Note und dem starken Gerbstoff perfekt zu halten. Bitter-süß und vor allem unvergleichlich.