VON SALIS

Amarone della Valpolicella Classico DOCG

Masi Costasera Amarone 2018

CHF 39.00

75cl
15%
Veneto
AN 8559718

Degustationsnotiz
In der Nase betörender Duft nach reifen Pflaumen, süssen Gewürzen; am Gaumen voll und geschmeidig, herrliche Reife mit eingekochten Beerenaromen, viel Wärme und langer Nachklang im Finale.

Herstellung
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.

Trinkreife
Jahrgang + 15 Jahre

Geniessen zu
Kraftvoller Begleiter zu gehaltvollen Fleischgerichten, Wild, reifen Käsesorten.

Produzent
Die Geschichte von Masi Agricola ist die Geschichte einer Familie und ihrer Weinberge in Verona, im Veneto. Der Name stammt vom Vaio dei Masi ab, dem kleinen Tal, das die Familie Boscaini Ende des 18. Jahrhunderts erwarb und bis heute besitzt. Noch heute wird das Weingut mit Hauptsitz in Gargagnago, im Herzen des Valpolicella von der Familie Boscaini geführt, unter der Leitung von Sandro Boscaini. Masi produziert ausnahmslos hochwertige Weine, für die vorwiegend einheimische Trauben verwendet werden und die darüber hinaus traditionelle und moderne Weinbereitungstechniken kombinieren. Die Einzigartigkeit und Persönlichkeit einer jeden Rebsorte sowie der besondere regionale Stil spiegelt sich in jedem einzelnen Masi-Produkt wider. Ohne Zweifel hat Masi die Weinerzeugung im Veneto revolutioniert.

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, Ripsso 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.

VON SALIS

Masi Costasera Amarone 2018

Subregion

Der Valpolicella Ripasso ist eine Spezialität Venetiens und wird dort aus einheimischen Rebsorten, insbesondere aus Corvina Veronese und Rondinella gewonnen. Das Wort «Ripasso» bedeutet «Wiederholung» oder «erneuter Durchgang» und bezieht sich auf die Produktion. Für die Herstellung werden dem bereits vergorenen Wein im Frühling ungepresste, getrocknete Traubenschalen aus der Amarone-Erzeugung zugesetzt. Durch die konzentrierten Inhaltsstoffe wie Zucker und Hefen aus den Schalen erfolgt eine erneute Gärung. Die zusätzlichen Tannine und Farbstoffe der Schalen verleihen dem Ripasso eine tiefere Farbe, mehr Körper und einen höheren Alkoholgehalt; entsprechend kann sich ein Valpolicella Ripasso problemlos mit dem edlen Amarone messen, ist jedoch wesentlich günstiger. Der körperreiche und charakterstarke Rotwein besticht in der Flasche durch ein ausdrucksstarkes Rubinrot; je länger er gelagert wird – desto mehr fällt er in ein dunkleres Granatrot. Geschmacklich erinnert der Valpolicella Ripasso an Amarone-Rosinen, entfaltet jedoch ein noch breiteres Spektrum an fruchtigen Aromen. Nuancen von Waldbeeren, Pflaumen und Kirschen runden den vollmundigen Wein ab.