VON SALIS

Amarone della Valpolicella DOCG

La Musa Amarone 2021

CHF 29.00

75cl
15.5%
Veneto
Corvina, Rondinella, Molinara
AN 8294721

Degustationsnotiz
In der Nase reife Frucht, Kirschen, Korinthen und Mokkanoten; am Gaumen viel Wärme mit einer wunderbaren Fruchtsüsse, an eingekochte Zwetschgen erinnernd, gut abgestimmt mit der richtigen Dosis Eicheneinsatz, Schokolade und geröstete Haselnüsse runden das Gaumenbild ab.

Herstellung
Ausgewählte Valpolicella-Trauben werden bis zu 3 Monate getrocknet. Der Gewichtsverlust beträgt zwischen 25-40% ihres ursprünglichen Gewichts, dadurch entsteht höherer Zucker- und Extraktgehalt. Abpressen im Januar mit langjährigem Fassausbau.

Trinkreife
Jahrgang + 7 Jahre

Geniessen zu
Trockenfleisch, rotem Fleisch, Brie und Trüffelkäse.

Produzent
Die Wurzeln von La Musa (Cantina Negrar) und des Gemeinschaftsgedankens reichen weiten zurück, in die Zeit der Herrschaft der Republik Venedig im sechzehnten Jahrhundert. Das Bild des Löwen von San Marco, auf einer Säule im Zentrum des Dorfes Negrar ist noch heute Zeuge davon. 1993 wurde die Genossenschaftskellerei offiziell gegründet und zählt heute 230 Mitglieder. Insgesamt werden über 600 Hektar Land in den Hügellagen und Terrassen unweit von Verona kultiviert, vornehmlich mit roten Traubensorten wie Corvina oder Corvinone, die die Basis für einige der besten Amarone im Veneto bilden.

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

La Musa Amarone 2021

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 Strohmatten 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.