VON SALIS

Rosso di Valtellina DOC

Convento San Lorenzo Vesper 2024

CHF 21.00

75cl
13.5%
Valtellina
Nebbiolo
AN 6576724

Degustationsnotiz
Der Vesper verwöhnt die Nase mit einem verlockenden Bouquet von roten Beeren, das von subtilen Nuancen des Unterholzes und zarten floralen Noten ergänzt wird. Am Gaumen präsentiert er sich jung und frisch, mit einer lebendigen Säure, die die Fruchtigkeit unterstreicht. Dieser Wein zeichnet sich durch seine gefällige Struktur und seine angenehme Trinkbarkeit aus, die ihn zu einem idealen und unkomplizierten Begleiter für verschiedene Anlässe macht.

Herstellung
Vesper ist ein Gott der griechischen Mythologie, die Personifikation des Abendlichtes. Die nach Süden ausgerichteten, terrassenförmigen Weinberge in der Umgebung des Klosters San Lorenzo, auf einer durchschnittlichen Höhe von 500 Metern liegen, werden vom Sonnenaufgang bis zum Sonnenuntergang von den Sonnenstrahlen verwöhnt. Mazeration auf den Schalen für 12 Tage, gefolgt von einer Reifung für 6 Monate in 2500-Liter-Fässern.

Trinkreife
Jahrgang + 3 Jahre

Geniessen zu
Wunderbar zu Antipasti in allen Formen – von Oliven über Eingelegtes bis hin zu Vitello Tonnato und Bruschette. Passt sehr gut zu Schweinefleisch in den verschiedensten Variationen – von Kurzbratstücken über Braten bis hin zu süss-sauren Gerichten.

Produzent
Das Weingut Convento San Lorenzo ist das Ergebnis eines ehrgeizigen Projekts, das der Winzer und Önologe Mamete Prevostini vor Jahren im Herzen der Valtellina lanciert hat. Rund um das ehemalige Kloster San Lorenzo, in der Kernzone Valtellina Sassella, gruppieren sich die alten Nebbiolo Rebberge um die einzigartige Lage Clos San Lorenzo. Das Besondere an dem von einer Mauer umzogenen Rebberg sind die alten Rebstöcke und das begünstigende Mikroklima für die Produktion von Spitzenweinen. Die Nebbiolo Trauben erreichen unter optimalen klimatischen Bedingungen die perfekte Reife, um das Potenzial des Convento San Lorenzo wunderschön im Wein zu präsentieren.

VON SALIS

Convento San Lorenzo Vesper 2024

Region

Wenn es um grosse Weine aus Italien geht, führt kein Weg an der Region Valtellina vorbei. Eingebettet in die Alpenlandschaft der Lombardei, hat sich Valtellina in den letzten Jahrzehnten als eine der grossartigsten Weinregionen des Landes etabliert. Dabei reicht der Ursprung dieser Erfolgsgeschichte bis ins Jahr 1985 zurück, als die erste grosse Welle der internationalen Anerkennung mit dem Anstieg der Qualität und Beliebtheit der hier produzierten Weine begann. Heute erstreckt sich das Weinbaugebiet Valtellina über etwa 1.500 Hektar und produziert jährlich eine feine Menge an Rotweinen, die sich insbesondere durch ihre Eleganz und Komplexität auszeichnen. Die Hauptrebsorte in Valtellina ist der Nebbiolo, auch bekannt als Chiavennasca in dieser Region, der
die charakteristischen Aromen von roten Beeren, Gewürzen und Blumen entfaltet. Ergänzt wird das Repertoire durch kleinere Mengen an Pinot Noir und anderen regionalen Sorten. Die besondere geographische Lage – in einer steilen, terrassierten Umgebung entlang des Flusses Adda, auf Höhenlagen zwischen 300 und 900 Metern über dem Meeresspiegel – sowie die einzigartigen Böden aus Schiefer und Mergel bieten ideale Bedingungen für den Weinbau.
Zu den renommierten Bezeichnungen der Region gehören der Valtellina Superiore DOCG, der sich durch seine Komplexität und Tiefe auszeichnet, und der Sforzato di Valtellina DOCG, ein kraftvoller,
auf natürliche Weise vergorener Wein, der das volle Potenzial der Nebbiolo-Traube ausschöpft. Nebst diesen grossen Rotweinen gibt es auch wenige aber hochinteressante Weissweine, hergestellt aus Chardonnay-Trauben. Mittlerweile zählt die Region Valtellina zu einer der wichtigsten Weinbauregionen Italiens, die sich
insbesondere durch ihre Spitzenweine auszeichnet, welche ganz klar dem kompromisslosen Handwerk geschuldet sind.