



Sforzato di Valtellina DOCG

Convento San Lorenzo Sforzato Venum 2019

CHF 56.00

75cl
15.5%
Valtellina
Nebbiolo
AN 6579719

Degustationsnotiz

Der Sforzato Venum ist ein äusserst intensiver Wein mit umhüllenden Tanninen. Dominiert von roten Beeren, reifen Kirschen, würzigen Noten und einem wunderbar anhaltenden Abgang. Der Venum bringt die ganze Eleganz und Finesse dieses einzigartigen Terroirs im Herzen von Sassella zum Ausdruck.

Herstellung

Der Sforzato Venum entsteht durch eine etwa dreimonatige Trocknung der Trauben im klassischen Sforzato-Stil. Anschliessend reift der Wein für 15 Monate in grossen und kleinen Holzfässern und vollendet seine Reife für weitere 12 Monate in der Flasche.

Trinkreife

Jahrgang + 15 Jahre

Geniessen zu

Wunderschöne Begleitung zu Schmorgerichten aller Art – egal ob Lammgigot, Rindsschulter, Schweinebraten oder Ossobuco. Wunderbar zu Rindfleisch – von Steaks über Stroganoff bis hin zu Tatar oder langsam gegarten Braten aus dem Ofen. Hervorragend zu reifem Hartkäse – von Parmigiano Reggiano, über Sbrinz bis hin zu Pecorino oder älterem Alpkäse.

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.



Convento San Lorenzo Sforzato Venum 2019

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.