

Amarone della Valpolicella

DOCG Casa Lupo by Paladin

Herkunft

Veneto

Rebstock

Corvina / Corvinone / Rondinella

Farbe

Dunkles Rubinrot

Duft

In der Nase finden wir als erstes Noten von reifen Früchten wie Johannisbeeren, Heidelbeeren als auch Sauerkirschen. Danach folgt ein süßer Duft nach Marmelade mit abschließendem Bouquet von würziger Vanille.

Geschmack

Seine Opulenz und Fülle ist mit einer frischen, saftigen Säure gepaart, die ihm grossen Trinkfluss verleiht. Die Süsse hält sich dezent im Hintergrund, die reifen Gerbstoffe sind perfekt eingebettet. Ein Wein mit viel Spannung, sehr lebendig und mit einem langen Finale ausgestattet.

Gradation

16,0% vol.

Vinifizierung/Ausbau:

Die in den letzten zwei Septemberwochen von Hand gelesenen Trauben werden bis Dezember/Januar im Fruchtraum getrocknet. Der Wasserverlust, als Folge der Trocknung, verbessert die Konzentration der Inhaltsstoffe der Trauben. Anschließend geht es mit der Mazeration weiter, welche in kleinen Stahltanks stattfindet. Die Endgärung findet 18 – 24 Monate in Eichenfässern statt. Zur optimalen Reife gelangt der Amarone dann in der Flasche.



weinonline.ch