

Amarone della Valpolicella »Conte Gastone«

Massimago Agr.

Authentischer Amarone. 15 Vol.%, aber im Dinner-Jacket. Aus handverlesenen kerngesunden Trauben, die 90 Tage lang im »Fruttaio« bei konstanter Luftfeuchtigkeit und Temperatur getrocknet wurden. Über 5 Tage wurden sie kalt auf Stiel und Stengel extrahiert, um Fruchtsubstanz zu gewinnen. Dann wurden sie abgepreßt und der frische Most vorsichtig erwärmt, bis die Gärung im Edelstahltank von allein begann. Nach der Gärung reifte der fertige Wein 5 Monate im Stahltank und anschließend zwei Jahre auf der Feinhefe in großen Holzfässern. Nach der Füllung reifte er noch einmal 12 Monate auf der Flasche.

Viel Zeit für beeindruckend viel geschmackliche Information in einem Rotwein intensiv rubinroter Farbe mit granatroten Reflexen. Pflaume und Schwarzkirsche, Gewürznelke und schwarzer Pfeffer. Am Gaumen weich und sanft, rote Kirschen und Pflaume, frischer Tabak, raffiniert ausbalanciert zwischen süß und herzhaft, erdig und opulent. Ein Mundgefühl voller Opulenz, Saft, Kraft und Muskeln. Nicht schwer und kopflastig wirkend, sondern fast fröhlich den Weg an den Gaumen suchend. Ein Prachtkerl, der deftige Begleitung braucht: Würzige Fleischgerichte, geschmort oder gegrillt; American BBQ; ein deftiges Gulasch; ein winterlicher Wildschweinbraten; Lamm mit Knoblauchkartoffeln. Leicht kühl servieren. Authentisch rare Winzerkunst.

Alkohol: 15 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2035+
Restzucker: 3,4 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Trad. Holzfass
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Echter Amarone aus klassisch traditioneller Traubentrocknung | keine Schönung |
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Filtration
Vegan: Ja
pH-Wert: 3.75

0,75l
IVR21603

K&U
www.weinhalle.de