

Amarone »SVM 400 Selezione Vigna Macie«

Massimago Agr.

15.5 Vol.%, aber im Dinner-Jacket, nicht mit Haaren auf der Brust. Da machten dann bei 3,5 Gramm Restzucker die Hefen schlapp. Echter Amarone also, aus handverlesenen kerngesunden Trauben, die 90 Tage lang im »Fruttaio« bei konstanter Luftfeuchtigkeit und Temperatur getrocknet wurden. Dann mazerierten sie 5 Tage kalt auf Stiel und Stengeln, um Fruchtsubstanz zu extrahieren, wurden anschließend abgepreßt und der frische Most dann vorsichtig erwärmt, bis die Gärung im Edelstahltank von allein startete. Nach der Gärung reifte der fertige Wein 5 Monate im Stahltank und kam dann für zwei Jahre in große Holzfässer, in denen er auf der Feinhefe ausreifen konnte bis zur Flaschenabfüllung. Anschließend reift er noch einmal 12 Monate auf der Flasche.

Viel Zeit für enorm viel Information in einem Rotwein, den man nur im Sitzen trinken kann. Spätestens nach dem dritten Glas werden die Knie weich. Intensiv rubinrote Farbe mit granatroten Rändern. 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, das in Opulenz, Saft, Kraft und Muskeln seinesgleichen sucht, und doch nicht schwer und kopflastig wirkt, sondern sich fast fröhlich auf den Weg an den Gaumen macht. Ein Prachtkerl wie »Gastone« braucht deftige Begleitung: Würzige Fleischgerichte, geschmort oder gegrillt; American BBQ; ein deftiges Gulasch; ein winterlicher Wildschweinbraten; Lamm mit Knoblauchkartoffeln. Winzerkunst aus großem Jahrgang.

Alkohol: 15 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2028
Restzucker: 3,5 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Trad. Holzfass
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Echter Amarone aus klassisch traditioneller Trocknung und Herstellung
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Filtration
pH-Wert: 3.75

0,75l
IVR18605

K&U
www.weinhalle.de