

Amarone della Valpolicella DOCG trocken Palazzo Maffei



ANBAUGEBIET	Italien/Venetien
PRODUZENT	Palazzo Maffei, Caprino Veronese
	Das Weingut PALAZZO MAFFEI befindet sich auf den Hügeln etwa 450 Meter über dem Meer. Von hier hat man einen herrlichen Blick auf das Schloss Illasi und das Mezzane Tal im Herzen des Valpolicella. Der Name des Weingutes mit seinen 40 Hektar Land stammt von dem Palazzo Maffei aus dem 16. Jahrhundert, welcher ursprünglich der Landsitz der Familie des Marchesi Maffei war. Diego Cottini lässt die hochwertigen Weine mit ausgezeichnetem Charakter entstehen. Alle Häuser sind mit einem unterirdischen Keller angelegt. Es handelt sich um die trocken ausgebaute Variante des Recioto. Der Legende nach ist der Amarone in den 1930er Jahren aufgrund der Unachtsamkeit eines Kellerarbeiters entstanden, der ein Fass des Recioto vergessen hatte.
REBSORTE	80% Corvina, 10% Molinara, 10% Rondinella
QUALITÄT	DOCG
BODENART	Ton, Kalk
VINIFIZIERUNG	Ausbau 24 Mo. slowen. Barrique
Farbe:	Tiefes Rubinrot.
Duft:	Komplex, nach schwarze süße Früchte neben würzigen Pfeffernoten die typisch rosinierten Beerenaromen von eingemachter Kirsche und Brombeeren.
Geschmack:	Vollmundiger Amarone von fleischeriger Fruchtigkeit, rund und geschmeidig mit sanften Tanninen, kraftvolle Struktur und beeindruckende Ausgewogenheit.
KURZTEXT/ ZUSATZINFO	
	24 Mo. Barrique, Frucht nach dunklem Dörrobst, harmonisch, vollumminös, kräftig-harmonische Tannine. Der Amarone riecht und schmeckt deshalb so konzentriert, weil er aus einem - natürlich entstandenen - Konzentrat gewonnen wird: In dem Anbaugebiet Valpolicella werden gesunde Trauben, nach der Lese 2-4 Mo. in Kisten getrocknet (= Appassimento, auch Strohwein genannt), sie verlieren mindestens ein Drittel bis zur Hälfte ihres Gewichtes, bevor sie fast schon als Rosinen gekeltert werden. Durch die Verdunstung des Wassers aus den Beeren verdichten sich die Extrakte.
WEINANALYSE	Alkohol 15,0 % vol. R-Zucker 8,7 g/l Säure 5,65 g/l
ALLERGENHINWEIS	enthält Sulfite
SERVIERTEMPORATUR	18-20 °C
DEKANTIEREN	Ja, 1 Stunde +
LAGERFÄHIGKEIT	5 Jahre +
SPEISEEMPFEHLUNG	Rinderschmorbraten, Wild- und Lammragout, gebratenes Rindfleisch, kräftige Saucen. Zu Risotto mit Pilzen, Pasta mit Fleischsauce, Rinderschmorbraten, gereiftem Käse !! idealer Sofawein !
ZERTIFIZIERUNG/ AUSZEICHNUNG	Mundus Vini Silber für Jahrgang 2018

