

Amarone della Valpolicella Classico

Dieser Wein, der hohes Ansehen genießt, stammt ausschließlich von Hügelweinbergen. Die besten Trauben werden nach der Lese auf Holzgittern ausgetrocknet. Vor der Einsenkung wird er lange Zeit in Eichenfässern und nachher, in Flaschen abgefüllt, in Kellern gelagert.

BENUTZTE TRAUBENSORTEN

Corvina, Rondinella, sowie weitere hier beheimatete oder empfohlene Sorten zur Vervollständigung.

DIE WEINBERGE: Standort und Merkmale

Die Weinberge liegen im nordwestlichen Teil des Hügelbogens der Provinz Verona, in der historischen Valpolicella-Gegend. Ihr Alter beträgt durchschnittlich 20 Jahre und erreicht 35 Jahre bei einigen Corvina Weinbergen. Die Böden, in Hügellage, stammen aus der neolithischen Ära und sind kalkhaltig, mager und steinig.

DIE ANBAUWEISE: Typ und Dichte

Einfache Veroneser Laube (pergoletta veronese) mit 3.500 Reben pro Hektar.

WEINLESE: Zeiten und Verfahrensweise

Anfang Oktober, nach einer leichten Überreifung, werden die Trauben von Hand gelesen und die Besten für die nachträgliche Austrocknung ausgewählt.

WEINHERSTELLUNGSPROZESS.

Nach ihrer sorgfältigen Austrocknung, werden die Trauben Anfang Februar abgebeert und sanft gekeltert; der Most und die Trester gären dann lange Zeit. In der Folge, nach einigen Umfüllungen, wird der Wein in eigens dazu bestimmte, große Eichenfässer für die Lagerung umgefüllt, die mehr als 3 Jahre dauert. Ein kleiner Teil des Weines, ungefähr 15%, wird in speziellen Fässern, den "barriques", ausgereift; er wird dann mit dem in den großen Fässern enthaltenen Wein gemischt und so werden ihm seine speziellen Eigenschaften übertragen. Zuletzt wird der Amarone in Flaschen abgefüllt, aber erst nach 6-8 Monaten, nach Vervollständigung des Veredelungsprozesses, vermarktet.

AMARONE BEIM ESSEN

Der starke, volle, warme Duft dieses Weines hat Nuancen von in Weingeist eingemachten Sauerkirschen, Lakritze, Leder und, ganz schwach, auch von Holz. Er passt ausgezeichnet zu Braten und Wildbret und ist ideal zu ausgereiftem oder pikantem Käse. Man genießt ihn sehr gern bei angenehmen Plaudereien nach den Mahlzeiten. Es empfiehlt sich, die Flasche einige Stunden vor dem Einschenken zu öffnen, oder ihn in der Karaffe (dem sogenannten "decanter") mit Sauerstoff anzureichern. Serviertemperatur: 18-20°C.

