



Amarone della Valpolicella Riserva 2004

Der ausserordentliche Jahrgang 2004 hat uns ermoglicht, einen speziellen Amarone Wein mit schwer erreichbarbarem Stil herzustellen, der noch kraeftiger, voeller und waermer ist, auch infolge der spezieller Lagerung, welche seinen Duft nach Pflaumenmarmelade und Lakritze und seinen ausgeglichenen und sanften Geschmack hervorhebt. Die Produktion ist beschaenkt.

BENUTZTE WEINSORTEN

Corvina, Rondinella, sowie weitere hier beheimatete oder empfohlene Sorten zur Vervollstaendigung

DIE WEINBERGE: Standort und Merkmale

Die Weinberge liegen in der huegeligen Gegend von S.Ambrogio, im historischen Teil der Valpolicella. Ihr durchschnittliches Alter betraegt 20 Jahre und erreicht bei einigen Corvina Weinberge 25 Jahre. Die Boeden, in Huegellage, sind neolithischen Ursprungs, kalkhaltig, mager und steinig.

DIE ANBAUWEISE: Typ und Dichte

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

DIE WEINLESE: Zeiten und Verfahrensweise

Anfang Oktober, nach leichter Ueberreifung, werden die Trauben von Hand gelesen und die Besten fuer die nachtraegliche Austrocknung ausgewaehlt

WEINHERSTELLUNGSPROZESS

Nach ihrer sorgfaeltigen Austrocknung, werden die Trauben Anfang Februar abgebeert und sanft gekeltert. Der Most und die Trester gaeren dann lange Zeit. In der Folge, nach einigen Umfuellungen, wird der Wein in eigens dazu bestimmten, grossen Eichenfaessern fuer die lange Lagerung umgefuellt. Nach der Flaschenabfuellung wird der Amarone Wein noch ein Jahr lang in der Flasche veredelt, damit er bei der Einschenkung seine Charakteristiken bestens zum Ausdruck bringen kann.

AMARONE ZUM ESSEN

Es handelt sich um einen kraeftigen, vollen und warmen Wein, der den Geschmack von Braten und Wildbret, vom im Ofen gebratenem Lamm bis zum Schweinefilet, hervorhebt; er passt ausgezeichnet zu Hartkaese und ist einzigartig, wenn man ihn in angenehmer Plauderei am Ende der Mahlzeiten geniesst. Es wird empfohlen, die Flasche einige Zeit vor der Einschenkung zu oeffnen und den Wein in der Spezialkaraffe, dem sogenannten "decanter", mit Sauerstoff anzureichen. Serviertemperatur: 18-20°C.

ANALYTISCHE DATEN ZUR FLASCHENABFUELLUNG

Alkoholgehalt:	15,20
Restzucker:	7 g/l
Gesamtsaeuregehalt:	5,65
Nettoextrakt:	34,40
Flaschenabfuellung:	Nr. 1321 Flaschen