

Amarone della Valpolicella 2015 Vivaldi



Starker Anfang, kein Ende: Wer sich in die satte Aromenwelt hineingeschnuppert hat, um später noch minutenlang den Nachklang am Gaumen zu spüren, der hat einen Amarone von Vivaldi im Glas. Auch Italiens Kritiker-Maestro Luca Maroni schwingt mit: 93 Punkte!

Weintyp	Rotwein
Produzent	Vivaldi
Region	Venetien
	Corvina
Rebsorte(n)	Rondinella
	Corvinone
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	16-18 °C
Alkoholgehalt	15,5 %
Reifepotenzial	bis 2025
Ausbau	Großes Holzfass
Nettofüllmenge (in Liter)	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

93/99 Punkte Luca Maroni

"Beim Vivaldi Amarone della Valpolicella 2015 gerät Luca Maroni ins Schwärmen, ruft freudig 'Da capo!' und vergibt gerne 93 Punkte." - Wine in Black

Wine in Black-Bewertung 92P

Die Winzer im Valpolicella leben nicht in nur einer extrem schönen Landschaft, sondern hüten auch einen Schatz autochthoner Reben: Zwischen dem Gardasee und Verona heißen die Lokalhelden Corvina, Corvinone und Rondinella. Jetzt kommt die Stunde von Daniele Acco - einer der gefragtesten Weinfachleute in Bella Italia - der die Hügel gründlich durchstößt und nur feinstes Lesegut auswählt. Im Anschluss verbringen die Trauben bis zu 120 Tage auf Holzgestellen oder Strohmatten, verlieren Wasser und gewinnen immens an Kraft, um als Vivaldi Amarone die Weingenießer dieser Welt glücklich zu machen.

Tasting note

Schon dieser Anfang begeistert: Ein ganz warmer Duft nach getrockneten Pflaumen erwartet Sie, fein unterlegt mit einem Hauch Aprikose und Rosinen. Ein kräftig-fruchtiger Auftakt am Gaumen entwickelt sich immer weiter zu großer stoffiger Intensität: Aromen nach Holunder, dunkler Kirsche und eine Messerspitze Zimt führen bei den Weingenießern weltweit zu diesem leicht verklärten Blick, der gar nicht mehr weggehen will, denn der Wein klingt nach und nach und findet gar kein Ende...

Passt zu

Kraft und Kraft gesellt sich gern: Jegliche Art von Schmorbraten von Rind oder Lamm ist eine angemessene Begleitung. Ja, ein Schuss Amarone muss in die Sauce. Auch Freunde von herzhaft gewürzten Pasta- oder Pizzagerichten dürfen gerne Vivaldi hinzuziehen. Wer gerne nach dem Hauptgang zum Pecorino greift, bleibt ganz einfach bei diesem vorzüglichen Wein.

Weingut

Der Name Vivaldi soll nicht nur schöne musikalische Assoziationen wecken, sondern ist ein Akronym für "Vini Valli di Verona". Im Jahr 2004 wurde das Unternehmen in der Region Valpolicella gegründet. In dieser Gegend östlich des Gardasees hat einer der renommiertesten Önologen Norditaliens, Daniele Acco, ein qualitätsbesessenes Team um sich geschart. Hier schaffen es nur die besten angetrockneten Trauben aus den besten Lagen in den hochmodernen Keller und dürfen sich am Ende mit dem klangvollen Namen Vivaldi Amarone della Valpolicella schmücken.

Vinifikation

Ein Amarone ist das Ergebnis eines besonderen Herstellungsverfahrens: Die Trauben werden auf Holzgestellen bis zu 100 Tage lang getrocknet (das Verfahren heißt auf italienisch Appassimento = Verwelkung, Trocknung). Dies kann auf gut belüfteten Dachböden oder auch unter freiem Himmel erfolgen. Durch den Wasserverlust haben die Beeren eine hohe Zucker- und Aromenkonzentration. Im Gegensatz zum 'Recioto' della Valpolicella wird der Amarone aber trocken ausgebaut. Im Falle des Vivaldi Amarone della Valpolicella DOCG 2015 erfolgt die Reifung im großen Holzfass.