

# Casa Marrone Appassimento 'Gran Marrone' 2018 - Bio Casa Vinicola Botter



Best Buy mit 98 Punkten von Luca Maroni! Bei diesem Appassimento kommt viel Kraft und ein seidiges Tannin zusammen. Dies ist ein Charmeur par excellence!

Weintyp	<b>Rotwein</b>
Produzent	<b>Casa Vinicola Botter</b>
Region	<b>Apulien Negroamaro Merlot</b>
Rebsorte(n)	<b>Malvasia Nera Cabernet Sauvignon</b>
Geschmack	<b>trocken</b>
Trinktemperatur	<b>16-18 °C</b>
Alkoholgehalt	<b>14,5 %</b>
Reifepotenzial	<b>bis 2023</b>
Ausbau	<b>Barrique</b>
Nettofüllmenge (in Liter)	<b>0,75</b>



**Wine in Black**

ONLINE. PREMIUM. WINE

## Awards

### 98/99 Punkte Luca Maroni

"Der 2018er Casa Marrone Appassimento 'Gran Marrone' erhält vom begeisterten Weinkritiker Luca Maroni sagenhafte 98 Punkte für seine herausragende Qualität!" - Wine in Black

## Wine in Black-Bewertung: 96 P

Der Süden Italiens ist eine Fundgrube für alte Weinberge, die besonders guten Saft liefern. Wenn dann noch versierte Winzer dazu kommen, entsteht so ein wunderbarer Wein wie der 'Gran Marrone'. Er ist der Top-Wein der Casa Marone in Apulien, der zusammen mit den

Spezialisten der Casa Vinicola Botter vinifiziert wird. Die Trauben, die aus einem ökologisch bewirtschafteten Weinberg stammen, wurden im Appassimento-Verfahren getrocknet, um dem späteren Wein die ganze Reife und Frucht mitzugeben, die man von einem Südtaliener erwartet. Das hat auch Weinpapst Luca Maroni begeistert. Der gibt dem Wein beeindruckende 98 Punkte.

## Tasting Note

Prägend in dieser köstlichen Cuvée ist die Rebsorte Negroamaro. Sie verleiht diesem kraftvollen Wein eine entsprechend dunkle Farbe. Das Bouquet des 'Gran Marrone' ist intensiv, ja opulent und erinnert an saftige schwarze Kirschen, reife Brombeeren, Pflaumen sowie dunkle Schokolade, Vanille und Zimt. Am Gaumen bietet der Wein die volle, dunkle, reife Frucht. Das Tannin dieses Südtalieners ist geschmeidig und seidig, die Säure reif und fein. Das ist ein Bilderbuch-Südländer mit warmer, opulenter Frucht und sehr viel Charme. Un vino di cui innamorarsi – das ist ein Wein zum Verlieben!

## Passt zu

Pizza und Pasta mit würzigem Ragù, Spare Ribs vom Grill sowie reifem Käse.

## Weingut

Der Familienbetrieb Botter ist das beste Beispiel dafür, das sich Weinkompetenz und Qualitätsdenken über Generationen hinweg ebenso positiv entwickeln können wie die Größe eines Weinguts. Gegründet wurde die Casa Vinicola 1928 im Veneto. Damals hatte Carlo Botter lediglich Fasswein verkauft. Seine Söhne Arnaldo und Enzo starteten dann mit eigenen Weinlinien sowie dem Verkauf von Flaschenweinen und eroberten damit ab den 1950er Jahren den europäischen Markt. Seit dem Jahr 2000 engagieren sich die Botters auch im südlichen Italien, wo sie teils eigene Weinberge besitzen, teils mit traditionellen Familienbetrieben wie der Casa Marrone zusammenarbeiten. Besonders erfolgreich ist der Stil des Appassimento, der ja schon in der Heimat den Valpolicella veredelt und hervorragend zum Primitivo und zum Negroamaro passt. Heute gehört die Casa Vinicola Botter zu den führenden Betrieben Italiens, dessen Weine national wie international überaus erfolgreich sind.

## Vinifikation

Casa Marrone Appassimento 'Gran Marrone' 2018 ist eine Assemblage, die aus jeweils ökologisch erzeugtem Negroamaro (40 %), Malvasia Nera (25 %) sowie Merlot (20 %) und Cabernet Sauvignon (15 %) besteht. Die Trauben erreichen Mitte Oktober die perfekte Reife. Das Appassimento-Verfahren wird so durchgeführt, dass die reifen Trauben derart am Stock verdreht werden, dass die Nahrungsaufnahme unterbrochen wird und die Trauben über zwei Wochen hinweg am Stock eintrocknen. Bei diesem Appassimento-Verfahren verlieren die Trauben rund 50 % ihres Umfangs und der Saft ist deutlich konzentrierter. Die Trauben werden anschließend von Hand gelesen und leicht angepresst, bevor die Gärung startet. Nach einer langen Fermentation wird der Wein über drei bis vier Monate hinweg im Holzfass ausgebaut.