

Amarone della Valpolicella Classico 2016 Allegrini



Allegrini gehört zu den besten Weingütern Italiens und ihr Amarone ist das Aushängeschild dieser Kellerei. Der Amarone-Standard, an dem sich alle anderen messen lassen müssen!

Weintyp	Rotwein
Produzent	Allegrini
Region	Venetien
	Corvina
Rebsorte(n)	Rondinella
	Oseleta
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	16-18 °C
Alkoholgehalt	15,5 %
Reifepotenzial	bis 2036
Ausbau	Holzfass
Nettofüllmenge (in Liter)	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Bewertungen und Pressestimmen

Weingut des Jahres im Gambero Rosso 2016

"Marilisa und Franco Allegrini haben es verstanden, den von ihrem Vater Giovanni gegründeten Betrieb zu einem Juwel italienischer Weinkunst zu machen und sich weit über die regionalen Grenzen hinweg zu entwickeln, aber gleichzeitig fest im heimatlichen Boden verwurzelt zu bleiben. Aus diesem Grunde wurde er zur Kellerei des Jahres gewählt."

Vinous über das Weingut

"Allegrini is a reference-point producer for fine Amarone. The Allegrini family has played an important role in local Veronese society for hundreds of years going back to the mid-sixteenth century. The property's modern history was built by Giovanni Allegrini, who purchased a number of top vineyards and made many of the estate's first important wines." - Antonio Galloni

Robert Parker's Wine Advocate über das Weingut

"The Allegrini family is one of the strongest pillars supporting the centuries-old winemaking traditions of the Valpolicella and the veritable renaissance those traditions are experiencing today. Until recently, winemaker Franco Allegrini was the driving force at the estate, but today his lovely sister Marilisa has become the face of the brand. Thanks to her tireless, globe-trotting promotional efforts, I'd definitely put Marilisa on a list of the top five ambassadors of Valpolicella." - Monica Larner

Wine Spectator über das Weingut

"The Allegrini family has been making wine for hundreds of years, and is among the best-known producers of Valpolicella."

Wine in Black-Bewertung: 93 P

Wie akribische Wissenschaftler hat die Familie Allegrini - seit 1858 im Veneto zuhause - Schritt für Schritt den altherwürdigen Amarone della Valpolicella in die moderne Weinwelt überführt, ohne dabei seinen Charakter grundsätzlich zu verändern. Und das hat den besten Wein dieses so hochgeachteten Weinguts zu einem Vorbild für die gesamte Region gemacht. Auch der 2016er ist wieder die Quintessenz eines Amarone und gehört zu den Weinen, die jeder Liebhaber einmal getrunken haben sollte.

Tasting Note

Der Allegrini Amarone Classico ist einer der besten venezianischen Weine, ja er gehört zu den großen Weinen Italiens und bietet einen faszinierenden Blick auf das großartige Potenzial der autochthonen Rebsorten Corvina, Rondinella und Oseleta. Im Glas ein opakes, tintiges Schwarzrubinviolett, das Bouquet offeriert viele süße, reife Beeren, markante Noten nach Muskatnuss und Nelke, dazu Zedernholz, uralten Balsamico, Zigarrenkiste, schwarzen Pfeffer und edle Bitterschokolade. Am Gaumen nicht weniger imposant: Unheimlich wuchtig und komplex, mit einer Textur für zwei Dekaden der Reife, enormer Substanz, geschliffenem Tannin und einer packenden Länge, die das Ausnahme-Niveau dieses Rotweins noch einmal deutlich unterstreicht.

Passt zu

Eine der schlüssigsten Interpretationen zum Thema Amarone und der perfekte Wein zu Schmorbraten vom Wild, Morchel-Risotto, aber auch zu herber, extrem bitterer Edelschoko von Valrhona oder Michel Cluizel.

Weingut

Seit 1858 erzeugt die Familie Allegrini Wein in Fumane di Valpolicella, einem kleinen Dorf nördlich von Verona. Als eine der Ersten in diesem berühmten Weinbaugebiet wandte man sich hier dem rigorosen Qualitätsweinbau zu und entwickelte nicht nur den berühmten Amarone weiter, sondern baute in Anlehnung ans Burgund auch einzelne Lagen als 'Cru' aus. Daraus sind Weine wie 'Palazzo della Torre', 'La Grola' oder 'La Poja' entstanden, die bis heute ihrer Vorreiterrolle mehr als gerecht werden.

Vinifikation

Allegrini Amarone della Valpolicella Classico 2016 ist aus 90 % Corvina Veronese, 5 % Rondinella und 5 % Oseleta vinifiziert, und stammt von verschiedenen Weinbergen der

Valpolicella-Classico-Zone, die 180 bis 280 m ü.d.M. liegen und ein Durchschnittsalter von 33 Jahren besitzen. Die Handlese für den Wein fand Ende September statt, die Trauben wurde dann auf Tischen nochmals selektioniert und 3 bis 4 Monate getrocknet, wobei sie 40 bis 45 % des natürlichen Gewichts verloren. Die Fermentierung und Mazeration erfolgte dann Anfang Januar, alle Rebsorten wurden separat ausgebaut und reiften für 18 Monate im neuen Eichenfass. Nach der Assemblage kamen weitere 7 Monate für die fertige Cuvée dazu und weitere 14 Monate auf der Flasche. Der Wein hat ein Lagerpotenzial von 20 Jahren und mehr!