

# Amarone della Valpolicella 2017 Cantine Riondo



Die Cantine Riondo hat mir ihrem samtigen Amarone einen Lauf! Auch die 2017er-Edition bestätigt das herausragende Niveau des Vorgängers und darf sich erneut mit 97 Punkten und einer Goldmedaille schmücken.

Weintyp	<b>Rotwein</b>
Produzent	<b>Cantine Riondo</b>
Region	<b>Venetien</b>
	<b>Corvina</b>
Rebsorte(n)	<b>Rondinella</b>
	<b>Corvinone</b>
Geschmack	<b>trocken</b>
Trinktemperatur	<b>16-18 °C</b>
Alkoholgehalt	<b>15 %</b>
Reifepotenzial	<b>bis 2030</b>
Ausbau	<b>Holzfass</b>
Nettofüllmenge (in Liter)	<b>0,75</b>



**Wine in Black**

ONLINE. PREMIUM. WINE

## Awards

### 97/99 Punkte Luca Maroni

"Dem Charme dieses Best Buy-Amarone kann sich auch Luca Maroni nicht entziehen, der 97 Punkte aus dem Köcher holt." - Wine in Black

## Wine Black-Bewertung: 96 P

Die Weinberge für die Corvina-, Rondinella- und Corvinone-Reben liegen im klassischen Valpolicella-Gebiet in der Nähe des Gardasees. Die Weinberge bieten unterschiedliche Gesteinstypen mit alluvialem Schwemmland, Dolomit-Moränen sowie eisenreiche und kalkreiche steinige Verwitterungsböden. Die dort entstehenden Weine profitieren dabei vom Alter des Rebbestandes und dem exzellenten Klima, das sowohl vom Mittelmeer, als auch vom Gardasse, den Alpen und den Dolomiten beeinflusst wird. Der Amarone della Valpolicella ist ein echter Klassiker des Programms, der sehr viel Authentizität dieses heute so beliebten, kräftigen Weinstils ins Glas bringt. Dafür wird der Wein hoch bewertet und ausgezeichnet: 97 Punkte von Italo-Kritiker Luca Maroni und Gold von der Berliner Wein Trophy.

## **Tasting Note**

Schon die dunkelrote Farbe dieses Amarone della Valpolicella lassen auf Kraft und Tiefe schließen. Erst recht aber ist es der opulente Duft, der Großes erahnen lässt. Reife rote und dunkle Beeren treffen auf Noten von Kirschkompott, Walnüsse, Zimt, Mokka und Vanille. Am Gaumen fügt sich die dunkle und reife Frucht zusammen mit der feinen Gewürzkomposition in ein harmonisches Gefüge aus anschmiegsamen Gerbstoffen, reifer Süße und einer feinen, die Frucht durchziehenden Weinsäure. Das hat Stil, bis ins lange Finale hinein.

## **Passt zu**

geschmortem Fleisch vom Ochsen, zu Pasta mit Ragù und ebenso zu Wild, vor allem zu Wildente. Genauso gut kann man den Amarone zu gereiftem Hartkäse genießen.

## **Weingut**

Die Cantine Riondo hat sich innerhalb weniger Jahre zu einem der wichtigsten Wein-Produzenten Italiens entwickelt. Gegründet wurde die Genossenschaft erst 2008, doch hat sie mittlerweile rund 2.000 Mitglieder. Der Grund für die hohe Anzahl ist das Qualitätsbewusstsein der Mitglieder und der hohe Anspruch, den das Önologen-Team an den Tag legt. So entstehen aus allen Bereichen des Veneto Weine mit einem außergewöhnlich gelungenen Preis-Genuss-Verhältnis. Dabei nutzt die Cantine unterschiedliche Marken: Riondo für DOC-Schaumweine und rebsortenreine Weine, Casa Burti für einfache Schaum- und Perlweine, Casa Lunardi für Stillweine und Castelforte für Premiumweine des Veneto.

## **Vinifikation**

Nach der Lese zum Ende des Septembers 2017 wurden die Trauben für den Casalforte Amarone della Valpolicella 2017 in Trockenhäusern in den Hügeln des Valpolicella ausgebreitet. In kleinen Kisten trockneten die klassischen Sorten Corvina, Rondinella und Corvinone bis ins Frühjahr hinein. Dann wurden die angetrockneten und hochkonzentrierten Trauben auf der Maische vergoren und über 24 Monate hinweg im großen Eichenfass ausgebaut.