



# Amarone della Valpolicella Classico 'Vigne Alte' 2013 Fratelli Zeni

Überragender Amarone Classico aus dem Hügelland des Valpolicella. Als bester Wein von 34 Amarone Classico mit 97 Punkten und Platinum-Medaille bei den Decanter World Wine Awards 2018 ausgezeichnet!

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



**Wine in Black**  
ONLINE. PREMIUM. WINE

## Awards

/ critics.unit. Decanter World Wine Awards

platinum

**97/100 Punkte Decanter**

"Good balance of red and hedgerow fruit aromas, lightly seasoned oak and confit summer fruit berries. Solid fruit character is met with good acidity and ripe tannins on the palate. Overall very harmonious." - Decanter

## Wine in Black-Bewertung: 97P

Was für ein Wein! Die Qualitätslatte liegt im Amarone Classico schon ganz schön hoch. Doch hier kommt ein richtiger Campione. Denn die hochkarätige Jury des Decanter World Wine Awards hat in der Blindverkostung mit Abstand klar für einen Favoriten unter 34 namhaften Weinen gestimmt: Fratelli Zeni Amarone della Valpolicella Classico 'Vigne Alte' 2013. Ein echter Klassiker aus einem traditionellen Haus, der alle guten Werte des Amarone Classico perfekt widerspiegelt: fruchtige Fülle, Kraft und Schmelz, dabei elegant und traumhaft balanciert. Kein Wunder also, dass Amarone mittlerweile der beliebteste Edel-Italiener noch vor Brunello und Barolo ist! Erst recht, wenn er 97 Punkte bekommt und mit Platinum-Medaille ausgezeichnet ist!

## Tasting Note

Sehr dicht und granatrot präsentiert sich der Amarone im Glas. Das reichhaltige Bouquet duftet nach gedörrten Pflaumen, Rosinen und Korinthen, kandierten Sauerkirschen und dunklen reifen Waldbeeren. Milde Gewürznoten wie Piment, Zimt und Vanille runden den Duft ab. Darunter etwas Herbstlaub und eine feine Holzwürze. Am Gaumen überzeugt der Wein durch seine feste und kraftvolle Struktur. Die reifen, seidigen aber dennoch präsenten Tannine bilden einen balancierten Gegenpol zu den weichen Frucht- und Gewürznoten. Im Finale glänzt der Amarone Classico mit einer grandiosen, beinahe meditativen Länge!

## Passt zu

Fratelli Zeni Amarone della Valpolicella Classico 'Vigne Alte' 2013 passt hervorragend zu einem mürben Lamnbraten, geschmort mit Dörripflaumen, Zimt und Rotwein. Auch reifer Hartkäse mundet zu diesem Wein hervorragend!

## Weingut

Das Familienweingut Fratelli Zeni liegt im malerischen Städtchen Bardolino am Ostufer des Gardasees rund 25 Kilometer nordwestlich von Verona. Es wurde 1879 von Bartolomeo Zeni gegründet, der ein leidenschaftlicher Maler war und sein Leben mit dem Handel von Wein, Öl und Oliven bestritt. Heute leiten die Geschwister Fausto, Elena und Federica Zeni das Weingut. Zeni produziert im Hügelland nördlich Veronas, dem Valpolicella Classico, neben dem Amarone auch noch Bardolino, Valpolicella, Soave, Bianco di Custoza und südlich des Gardasees etwas Lugana. Neben der Top-Modernen Kellerei, die den ganzen Stolz der Familie darstellt, befindet sich noch ein sehr sehenswertes Weilmuseum auf dem Weingut.

## Vinifikation

Fratelli Zeni Amarone della Valpolicella Classico 'Vigne Alte' 2013 ist eine Cuvée aus 70 % Corvina, 20 % Rondinella und 10 % Mollinara. Die Trauben stammen aus den höheren Lagen im Hügelland des Valpolicella Classico. Die selektive Lese der reifsten Trauben erfolgte zwischen Ende September und Mitte Oktober. Danach wurden diese auf Schilfmatten getrocknet, bis sie Ende Januar, Anfang Februar circa 40 % ihres Wasseranteils verloren haben. Die anschließende traditionelle Fermentation mit Schalenkontakt dauerte 3 bis 4 Wochen. Der Wein wurde dann für rund 40 Monate in 2500 Liter fassenden Eichenholzfässern ausgebaut und reifte danach noch mindestens 8 Monate auf der Flasche.