

## *Amarone DOC Monte Olmi 2003*

Opulenter Duft nach schwarzen, süßen Früchten, Dörripflaumen, Rosinen, langanhaltend, kraftvoll

Tedeschi, Venetien

Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara, rot

24 Monate franz. Barrique

Trinktemperatur: 18 - 20 C

Zu Wild und Schmorgerichten, auch zu Gorgonzola

AIS: 4/5 Trauben

Robert Parker: 90/100 Punkten

in der Holzkiste

1.50 l

Bestellnummer 68903



## *Azienda Agricola F.lli TEDESCHI - Pedemonte*

Die Familie Tedeschi macht nun schon in der fünften Generation Weine im Valpolicella. Mit dem wachsenden kommerziellen Erfolg kamen auch die Angebote für offizielle Ämter. Doch dem Weinbau blieb man treu. So fuhr der Großvater noch auf dem Karren die berühmten Korbflaschen nach Verona. Dessen Enkel wiederum verlassen sich beim Weinbau ganz auf Licht, Sonne und Mondphasen. Im Keller nutzen sie die modernsten Techniken. Die Produktpalette umfaßt alle Qualitätsstufen des Valpolicella-D.O.C. Ein "einfacher" Superiore wird noch übertroffen vom Superiore "Capitel dei Nicalò", bei dem die Trauben vor der Gärung etwa 30 Tage angetrocknet und damit konzentriert werden. Die Brücke zu den großen Amarone-Weinen schlägt der Ripasso "San Rocco", der durch eine Nachgärung auf dem Amarone-Trester verfeinert wird. Für die Amarone werden die Trauben über vier Monate getrocknet und verlieren dabei fast 40% ihres ursprünglichen Gewichts. Gleichzeitig gewinnen sie an Tiefe, Dichte und Komplexität und gehören damit zur Spitze der italienischen Rotweine.