


# Valpolicella DOC Lucchine 2024

## Frisch und jugendlich, feine Aromen von Sauerkirschen und Johannisbeeren, mineralische Gesteinsnoten, belebende Säure

**Winzer:** Tedeschi
**Region:** Venetien
**Rebsorte:** 25% Corvina 25% Corvinone 30% Rondinella 10% Molinara u.a.
**Farbe:** rot
**Ausbau:** Stahltank
**Alkohol:** 12.5 % vol
**Trinktemperatur:** 14 - 16°C

**Kulinarischer Tipp:** Ein fröhlicher Begleiter zu Pasta, Wurstwaren, mittelreifem Käse und zu hellem Fleisch

**0.75 l** – Bestellnummer 20124

Gambero: 2/3 Gläsern
AIS: 3/5 Trauben

## Tedeschi
### Venetien

Die Familie blickt auf eine mehr als vierhundertjährige Geschichte zurück. Es war aber erst Lorenzo Tedeschi, der Anfang der 1960er Jahre den Tedeschi-Stil entwickelte, indem er sein Augenmerk auf die Besonderheiten der einzelnen Lagen legte. So schuf er aus der gerade einmal 2,5 Hektar großen Lage Monte Olmi einen der ersten Einzellagenweine des Valpolicella, bis heute das Flaggschiff der Kellerei. Die Produktpalette umfasst alle Qualitätsstufen des Valpolicella-DOC. 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. Der Fokus auf besondere Lagen leitet auch die neue Generation. Antonietta, Sabrina und Riccardo erwarben 2006 mit dem Gut Maternigo ein Juwel. Maternigo heißt Land der Mutter. Abgelegen in einem Talkessel zwischen Tregnago und Mezzane di Sotto, umgeben von 50 Hektar Wald, ausgestattet mit einem einzigartigen Terroir und Mikroklima, entstehen auf den neu angelegten, terrassierten Weinbergen sehr individuelle Weine mit einem großen Versprechen für die Zukunft.


Abbildung unverbindlich