

Amarone della Valp. DOCG Valpantena 2016

Rote Früchte und Trockenpflaumen, Tabak und Anis, gute Struktur, weich, dicht, würzig mit samtigen Tanninen

Winzer: Bertani
Region: Venetien
Rebsorte: Corvina, Rondinella
Farbe: rot
Ausbau: 30 Monate Holzfass
Alkohol: 15.5 % vol
Trinktemperatur: 14 - 16°C

Kulinarischer Tipp: Zur würzigen mediterranen Küche, auch sehr gut zu Pferdefleisch und Pilzgerichten

0.75 l – Bestellnummer 21816

Bertani
Venetien

Dieses Familien- und Traditionsweingut wurde bereits 1857 von den Brüdern Gaetano und Giovanbatista Bertani gegründet. Eine Erfolgsgeschichte von Anfang an, die die Weinbaugeschichte der Region Veneto maßgeblich geprägt hat. Durch die Zusammenarbeit der Brüder Bertani mit dem berühmten Professor Jules Guyot, dessen Name noch heute wegen dem nach ihm benannten Reberziehungssystems bekannt ist, standen die Weine von Anfang an für hohe Qualität und genossen schon damals auch international hohe Anerkennung. Bertani erfüllt seither eine Doppelrolle als Traditionsbewahrer und Vorreiter. So entstand im Hause Bertani der erste Soave. Auch die Geschichte des Amarone ist unmittelbar mit der Familie Bertani verbunden. Ihr Weingut war eines der ersten, das Amarone als eigenständigen Wein erzeugte. Die Amarone-Jahrgänge des Hauses Bertani gehen zurück bis ins Jahr 1953. Heute gehören 200 Hektar Rebfläche zum Besitz des Unternehmens. Die Weinberge für die roten Trauben liegen in den Gebieten des Valpolicella Classico und des nördlich von Verona gelegenen Valpantena. In der Villa Novare, die im 18. Jahrhundert erbaut wurde und zu den schönsten Anwesen der Region zählt, findet der Herstellungs- und Trocknungsprozess von Amarone und Ripasso statt. Alle anderen Weine werden in der Kellerei in Grezzana erzeugt.

Abbildung unverbindlich