

Amarone della Valpolicella Famiglia Pasqua DOCG 2018

Wissenswertes

Schon seit mehr als 500 Jahren wurden Trauben des Valpolicellagebiets nach der Ernte auf Holzrosten getrocknet. Der daraus gekelterte Wein konnte aufgrund seines hohen Zuckergehalts nicht vollständig durchgären. Der so entstehende Recioto gilt heute noch als überragender Süßwein. Der Legende nach wurde um 1930 ein Fass dieses Ausnahmeweins im Keller vergessen. So konnte der verbliebene Rotwein seine Fähigkeit zur vollständigen Gärung unter Beweis stellen. Er bekam den Namen Amarone als Ableitung von "amaro", zu dt. bitter.

 Amarone wurde 1938 erstmalig schriftlich erwähnt und in den 50-er Jahren wurde das Verfahren systematisch angewandt und verbessert. 1986 erhielt Amarone die DOC Appellation und seit 2010 auch den Status mit garantierter Herkunftsbezeichnung DOCG. Für die Herstellung von Amarone dürfen ausschließlich in der Provinz Verona zugelassene Rebsorten verwendet werden. Dabei liegt der Focus auf Corvina und Rondinella Trauben, deren Anteil in bestimmten Bandbreiten genau festgelegt ist. Seither ist die Geschichte des Amarone eine einzige Erfolgsstory und ein riesiger Prestigegewinn für das Valpolicellagebiet.

Anbaugebiet

Weinberge östlich von Verona im Valpantena-Gebiet.

Traubensorte

Corvina 65%, Rondinella 25%, Corvinone 5% und Negrara 5%.

Boden

Ton- und kalkhaltige Böden glazialen und alluvialen Ursprungs.

Herstellverfahren

Die Trauben werden Mitte September von Hand in kleine Holzkisten geerntet. 3 Monate lang trocknen die Trauben im Fruttaio. Hier verlieren sie etwa 25-30% ihres Gewichts, die in der Beere enthaltenen Substanzen konzentrieren sich. Leichtes Keltern und langsame 30-tägige Rotweingärung bei einer kontrollierten Temperatur von 10-15°. Dabei wird kontinuierlich umgepumpt, um die Extraktion der Farb- und Gerbstoffe zu begünstigen. Die molalaktischen Gärung findet dann in französischen Eichenfässern statt. Hier reift der Rotwein ca. 18-20 Monate. Nach der Abfüllung ruht der Amarone noch 4 in der Flasche.

Farbe

Dunkles backsteinfarbenes Rubinrot.

Bukett

Weinig, kräftig, fruchtig. erinnert an Brombeeren und Kirschen, kombiniert mit würzigen Tabak-Tönen. Dazu ein Hauch Kakao und Vanille.

Geschmack

Körperreich, intensiv und samtig. Mit einer weichen Tanninstruktur und einem langen Finale.

Serviertemperatur

Servieren Sie den Rotwein bei 18-19°C. Flasche eine Stunde vor dem Genuss entkorken.

Lagerung

Der Amarone della Valpolicella Famiglia Pasqua DOCG kann noch viele Jahre nach der Abfüllung gelagert werden. Mit zunehmendem Alter wird er noch runder und harmonischer.

Serviervorschlag

Der Amarone della Valpolicella Famiglia Pasqua DOCG eignet sich besonders zu Braten, Wild und reifem Käse. Probieren Sie den Rotwein zu dunkler Schokolade. Ein großer Wein zum Genießen und Meditieren.



Sonstige Daten:

Art-Nr: 1414

Alkohol: 15,00% Volumen

Säure: 6,00 g/l

Restzucker: 8,20 g/l



Flaschen: 25.000

Verschluss: Naturkork

Anbau: konventionell

Shop: www.televino.de
Email: info@televino.de
Tel: +49(0)7543 952186
EAN: 8007880163001

Auszeichnungen:

L. Maroni 2023: 92 Punkte Veronelli 2024: 94 Punkte Duemilavini 2024: 4 Punkte

Gambero R. 2023: 2.5 Gläser Doctor Wine 2024 90 Punkte



Gründung: 1925
Flaschen: 12.800.000
Standort: San Felice Extra
(VR)

Besitzer: Familie Pasqua
Önologe: Carlo Olivari
Weinberge: 322 ha