

Amarone

Valpolicella Superiore DOCG, Zenato, Venetien



Kategorie:	Rotwein
Rebsorten:	Corvina, Rondinella, Oseleta
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	wüzig, zupackend, finessenreich
Alkohol:	16,5 vol.%
Serviertemperatur:	16-18 °C
Servierempfehlung:	zu kurzgebratenem Fleisch, Grillgerichten und Wild
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	12 40 01

Charakteristik

Sehr dunkle kräftige Farbe. In der Nase sehr wüzig, warm und elegant mit Aromen von getrockneten Kirschen und Pflaumen. Am Gaumen samtig, intensiv und sehr zupackend. Die alkoholische Kraft wird durch die finessenreiche Saftigkeit und die intensive Gerbstoffstruktur gut ausgeglichen.

Klima/Terroir

Das Lesegut stammt aus Weinbergen mit trockenen, lehmigen und kalkhaltigen Böden. Das Klima ist mediterran geprägt, mit heißen trockenen Sommern und milden feuchten Wintern.

Ausbau

Nach einer selektiven Handlese werden die Trauben in Körbe gelegt und in einen gekühlten Raum gebracht, indem sie 3-4 Monate trocknen. Anschließend werden sie schonend gepresst und für 15-20 Tage bei kontrollierter Temperatur fermentiert. Die finale Reifung erfolgt für 36 Monate in Holzfässern

Das Weingut

Das 1960 von Sergio Zenato gegründete Weingut hat wie kein anderes zur Popularität der Weine vom Gardasee und insbesondere des Lugana beigetragen. Den Run auf die winzige DOC am Südufer des Gardasees, hat der Pionier aus San Benedetto di Lugana, der 2008 im Alter von 73 Jahren nach langer, schwerer Krankheit starb, noch miterlebt. Seine Kinder Alberto und Nadia führen seither das Unternehmen, zu dem 70 ha der besten Lagen in Lugana gehören, ein Zehntel der DOC. Zenatos Weine sind Musterbeispiele an Typizität und Zuverlässigkeit, seriös, aber stets mit spielerischer Leichtigkeit und seit Jahren so beliebt, dass es auf dem deutschen Markt regelmäßig zu Verknappungen kommt.

