



## "Vigneto Monte Sant'Urbano" Amarone della Valpolicella Classico DOCG

Speri  
Italien, Veneto

### Vinifikation

Trocknen der vollreifen Trauben für mehrere Monate, Reifung und Lagerung für 36 Monaten in grossen Holzfässern, anschliessend für 12 Monate auf der Flasche

### Charakter

Komplexes Bouquet an reiffruchtigen Aromen von Backpflaume, Feigen, gekochte Kirschen, ergänzt durch Röstkomponenten (Schokolade, Pilze, Unterholz); im Gaumen füllig-weich, reiffruchtig mit viel Kraft und Stoff, sehr elegant, viel Körper und runde, feine Gerbstoffe; langer Abgang mit Aromen von Marmelade und Nüssen

### Terroir

Das Traubengut stammt aus dem Amarone-Rebberg "Monte Sant'Urbano" in der Gemeinde Fumane. Die Rebfläche erstreckt sich über 19 Hektaren und liegt auf einem Hügel auf 230 MüM. Der Rebberg ist optimal nach Süd-Westen ausgerichtet, der "Vulkan-Boden" stark kalk- und kreidehaltig und speichert somit Feuchtigkeit optimal.

### Konsumhinweis

Festliche, kräftige Gerichte, Schmor-Braten, Eintopf, Schmortopf, Rind, Lamm-Gigot, Wild, reife und würzige Hart-Käse  
Unser spezieller Tipp: geschmorte Rindsbäggli an Rotweinsauce und Kartoffelstock

### Technische Details

Traubensorten:	70% Corvina, 25% Rondinella, 5% Molinara
Trinkreife:	2022 - 2031
Alkohol:	15 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite
Methode:	Zertifizierter Biowein

### Bewertungen



---

2020	Gambero Rosso	3/3
2019	Falstaff	95/100
2019	Gambero Rosso	3/3
2019	James Suckling	95/100
2018	James Suckling	94/100
2018	Falstaff	95/100
2018	Gambero Rosso	3/3
2018	Vinum	17.5/20
2017	Falstaff	95/100
2016	Gambero Rosso	3/3
2016	James Suckling	95/100
2016	Wine Enthusiast	94/100
2016	Falstaff	94/100
2015	Gambero Rosso	3/3
2013	Falstaff	94/100
2013	Gambero Rosso	3/3
2013	Robert Parker	94/100

