



"Vigneto Monte Sant'Urbano" Amarone della Valpolicella Classico DOCG in 1er Holzkiste

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:	2024 - 2033
Alkohol:	15 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite
Methode:	Zertifizierter Biowein

Bewertungen



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

