



Riserva Amarone della Valpolicella Classico «Quarto Vecchio» 2017

Produzent	Tenuta il Canovino
Land/Gebiet	Italien/Veneto
Appellation	Amarone Valpolicella Classico DOCG
Produkt	Rotweine
Traubensorte(n)	Corvina (40%), Corvinone (40%), Rondinella (15%), Croatina (5%)
Anbau	Traditionell
Ausbau	36 Monate in 500-Liter-Tonneau ausgebaut
Alkoholvolumen	16.0%
Restzucker	7.5 g/l
Allergenhinweise	Enthält Sulfite
Vegan	Ja
Trinktemperatur	16 bis 18 Grad
Optimaler Genuss	jetzt bis 2032
Inhalt/Gebinde	75 cl / 6er OHK
Produzierte Menge	2920 Flaschen

Weine aus getrockneten Trauben, zum Beispiel die klassischen Amarone, reifen sehr langsam und entfalten so ihre hohe Qualität. Besonders gute Tropfen kommen als Riserva auf den Markt, für die eine vierjährige Reifung in Holzfässern vorgeschrieben ist. Ein Winzer, der uns bei einer breit angelegten Amarone-Degustation besonders aufgefallen ist, ist Antonio Rambelli. Sein Weingut, die Tenuta il Canovino, befindet sich nur wenige Kilometer nördlich von Verona in der abgelegenen Ortschaft Mizzole. Vor allem seine Riserva haben unser Herz und unseren Gaumen im Nu erobert. Nebst einem satten Purpurrot betören einen Aromen von dunklen Beeren, schwarzen Kirschen und verführerischem Vanille. Im Gaumen offenbart sich eine extraktsüsse Beerennote, die perfekt mit der Gewürznote harmoniert. Ein Wein für besondere Momente – in kulinarischer Hinsicht wäre als Begleitung ein Rindfilet eine gute Wahl.