



Italien



Weinprofil

AMARONE della Valpolicella 2009 Conte di Valle

Handverlesene Trauben aus Einzellage verleihen diesem großen Amarone seine besondere Typizität und die unvergleichliche Charakteristik seines Terroirs. Der Wein stammt von der gut exponierten Lage "Conte di Valle" mit einem mageren Boden aus Mergel und Tonsubstrat, der für die intensive Mineralität des Weines verantwortlich ist.

Im Glas zeigt der Wein ein volles Granatrot, in der Nase hat er ein komplexes Bukett von Dörrzwetschgen, dunklen Früchten, Holunder, Zimt, Nelken und Karamell, am Gaumen ist dieser mächtige Wein sehr dicht strukturiert mit runden Tanninen, einem langen und weichen Abgang mit kräftigem Nachklang.

Ausgezeichnet mit dem Decanter World Wine Awards 2015 in Silber und dem Vinalies International 2015 in Silber.

Jahrgang:	2009
Erzeuger:	Palazzo Maffai
Region:	Venetien
Rebsorten:	70% Corvina, 20% Rondinella, 10% Molinara
Ertrag:	reduziert bei 5.500 Reben pro Hektar
Boden:	Mergel mit Tonsubstrat
Ausbau:	90-120 Tage Appassimento/36 Monate im franz. Barrique
Optimaler Genuss:	bis mindestens 2025
Restzucker:	8,5 g/l
Restsäure:	5,1 g/l
Alkoholgehalt:	16%
Küche:	Pasteten, Wildgerichte



Guido Keller
WEIN & KULTUR

Julius-Hölder-Str. 29B
70597 STUTTGART-DEGERLOCH
Telefon: 0711 / 6406869
Telefax: 0711 / 6019087