# Bertani

## Der legendäre Amarone mit bis zu 97/100 Punkten

Von Qaviste

Angebotsdetails




## AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO 2017

Diesen 2017er zeichnet eine unmittelbare Zurückhaltung aus, der Komplexität der Effekthascherei vorzieht: In der Nase vereinen sich schwarze Kirsche, Pfeffer und ein Hauch von balsamisch mit dezenten Röstnoten, die aus dem Eichenfass stammen. Der Auftakt ist dicht, aber kontrolliert, die noch deutlich präsenten Tannine erinnern an die Jugend des Jahrgangs, während eine lebhafte Säure das Gesamtbild trägt, ohne es jemals zu beschweren. Schwarze Früchte, Süssholz und ein Hauch von süsslichen Gewürzen fliessen am Gaumen mit einer schönen Linearität ineinander. Das Finale, lang und mineralisch, klingt mit bitterem Kakao und einem Gefühl von Frische aus, das auf ein immenses Lagerpotential hindeutet. Ein Amarone, der dafür gemacht ist, Jahrzehnte lang zu reifen.

**Land**

Italien

**Region**

Venetien

**Appellation**

Amarone della Valpolicella Classico DOCG

**Rebsorten**

80% Corvina Veronese (Selektionszüchtung von Novara), 20% Rondinella

**Bodenbeschaffenheit**

Kalkstein und Basalt

**Anbaumethode**

Nachhaltige Bewirtschaftung

**Weinbereitung**

120 Tage Trocknen der Trauben auf Gestellen, dann Vergärung.

**Ausbau**

7 Monate in grossen slowenischen Eichenfässern

**Trinkreife**

Jetzt bis 2057+

**Servicetemperatur**

16°C

**Alkoholgehalt**

15.3% vol

**Inhalt**

75cl

**Verschluss**

Kork

**Verpackung**

Individuelle Holzkisten bei allen Bestellungen

**Passt zu**

Gebratenem Rinderfilet, reduziertem Saft mit Kakao und langem Pfeffer • Agnolotti del plin mit kräftigem Saft und Bergkräutern - cremiger Polenta und Wildschweinragout mit Wacholderbeeren • Monte Veronese stravecchio Käse • gebratener Ente mit Kastanienhonig und süssen Gewürzen • Dessert: Eisparfait mit Haselnüssen aus dem Piemont, Kakaosplittern und Amarone-Reduktion

# Bertani

## Der legendäre Amarone mit bis zu 97/100 Punkten

Von Qaviste

Angebotsdetails




## AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO 2006

Die Trockenbeerenauslese zeigt sich sofort in der Nase, konzentriert auf zerdrückte Brombeeren, Graphitnoten und einen Hauch von Rauch, bevor sie sich mit Eindrücken von Pflaume und schwarzem Süssholz öffnet. Der Auftakt ist füllig und von warmem Charakter, dann wird der Gaumen durch noch dichte Tannine und eine salzige Struktur straffer, die die Fülle der Frucht ausbalanciert. Das grosse Holzfass aus slawonischer Eiche verleiht eine dezente würzige Nuance, keine Holznoten. Das Finale, lang und mit Spannung, schliesst mit Tabak und bitterem Kakao ab, ein Versprechen auf eine noch grosszügige Lagerung für diesen Jahrgang, der auf Langlebigkeit ausgelegt ist.

**Land**

Italien

**Region**

Venetien

**Appellation**

Amarone della Valpolicella Classico DOCG

**Rebsorten**

80% Corvina Veronese (Selektionszüchtung von Novara), 20% Rondinella

**Bodenbeschaffenheit**

Kalkstein und Basalt

**Anbaumethode**

Nachhaltige Bewirtschaftung

**Weinbereitung**

120 Tage Trocknen der Trauben auf Gestellen, dann Vergärung.

**Ausbau**

7 Monate in grossen slowenischen Eichenfässern

**Trinkreife**

Jetzt bis 2046+

**Servicetemperatur**

16°C

**Alkoholgehalt**

15.5% vol

**Inhalt**

75cl

**Passt zu**

Risotto mit weissem Alba-Trüffel • Rehrücken in Sauce Grand Veneur mit Preiselbeeren • Tortelli gefüllt mit Kürbis und Amarettini, Salbeibutter und Haselnüssen • lang gereiftem Bitto-Käse • gebratenem Geflügel in traditioneller Balsamico-Lackierung - Dessert: feiner Tarte mit gebratenen Feigen und leichter Bitterkakaocreme

# Bertani

## Der legendäre Amarone mit bis zu 97/100 Punkten

Von Qaviste

Angebotsdetails




## AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO 2017

Diesen 2017er zeichnet eine unmittelbare Zurückhaltung aus, der Komplexität der Effekthascherei vorzieht: In der Nase vereinen sich schwarze Kirsche, Pfeffer und ein Hauch von balsamisch mit dezenten Röstnoten, die aus dem Eichenfass stammen. Der Auftakt ist dicht, aber kontrolliert, die noch deutlich präsenten Tannine erinnern an die Jugend des Jahrgangs, während eine lebhafte Säure das Gesamtbild trägt, ohne es jemals zu beschweren. Schwarze Früchte, Süssholz und ein Hauch von süsslichen Gewürzen fliessen am Gaumen mit einer schönen Linearität ineinander. Das Finale, lang und mineralisch, klingt mit bitterem Kakao und einem Gefühl von Frische aus, das auf ein immenses Lagerpotential hindeutet. Ein Amarone, der dafür gemacht ist, Jahrzehnte lang zu reifen.

**Land**

Italien

**Region**

Venetien

**Appellation**

Amarone della Valpolicella Classico DOCG

**Rebsorten**

80% Corvina Veronese (Selektionszüchtung von Novara), 20% Rondinella

**Bodenbeschaffenheit**

Kalkstein und Basalt

**Anbaumethode**

Nachhaltige Bewirtschaftung

**Weinbereitung**

120 Tage Trocknen der Trauben auf Gestellen, dann Vergärung.

**Ausbau**

7 Monate in grossen slowenischen Eichenfässern

**Trinkreife**

Jetzt bis 2057+

**Servicetemperatur**

16°C

**Alkoholgehalt**

15.3% vol

**Inhalt**

150cl

**Verschluss**

Kork

**Verpackung**

Individuelle Holzkisten bei allen Bestellungen

**Passt zu**

Gebratenem Rinderfilet, reduziertem Saft mit Kakao und langem Pfeffer • Agnolotti del plin mit kräftigem Saft und Bergkräutern - cremiger Polenta und Wildschweinragout mit Wacholderbeeren • Monte Veronese stravecchio Käse • gebratener Ente mit Kastanienhonig und süssen Gewürzen • Dessert: Eisparfait mit Haselnüssen aus dem Piemont, Kakaosplittern und Amarone-Reduktion

# Bertani

## Der legendäre Amarone mit bis zu 97/100 Punkten

Von Qaviste

Angebotsdetails




## AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO 2017

Diesen 2017er zeichnet eine unmittelbare Zurückhaltung aus, der Komplexität der Effekthascherei vorzieht: In der Nase vereinen sich schwarze Kirsche, Pfeffer und ein Hauch von balsamisch mit dezenten Röstnoten, die aus dem Eichenfass stammen. Der Auftakt ist dicht, aber kontrolliert, die noch deutlich präsenten Tannine erinnern an die Jugend des Jahrgangs, während eine lebhafte Säure das Gesamtbild trägt, ohne es jemals zu beschweren. Schwarze Früchte, Süssholz und ein Hauch von süsslichen Gewürzen fliessen am Gaumen mit einer schönen Linearität ineinander. Das Finale, lang und mineralisch, klingt mit bitterem Kakao und einem Gefühl von Frische aus, das auf ein immenses Lagerpotential hindeutet. Ein Amarone, der dafür gemacht ist, Jahrzehnte lang zu reifen.

**Land**

Italien

**Region**

Venetien

**Appellation**

Amarone della Valpolicella Classico DOCG

**Rebsorten**

80% Corvina Veronese (Selektionszüchtung von Novara), 20% Rondinella

**Bodenbeschaffenheit**

Kalkstein und Basalt

**Anbaumethode**

Nachhaltige Bewirtschaftung

**Weinbereitung**

120 Tage Trocknen der Trauben auf Gestellen, dann Vergärung.

**Ausbau**

7 Monate in grossen slowenischen Eichenfässern

**Trinkreife**

Jetzt bis 2057+

**Servicetemperatur**

16°C

**Alkoholgehalt**

15.3% vol

**Inhalt**

300cl

**Verschluss**

Kork

**Verpackung**

Individuelle Holzkisten bei allen Bestellungen

**Passt zu**

Gebratenem Rinderfilet, reduziertem Saft mit Kakao und langem Pfeffer • Agnolotti del plin mit kräftigem Saft und Bergkräutern - cremiger Polenta und Wildschweinragout mit Wacholderbeeren • Monte Veronese stravecchio Käse • gebratener Ente mit Kastanienhonig und süssen Gewürzen • Dessert: Eisparfait mit Haselnüssen aus dem Piemont, Kakaosplittern und Amarone-Reduktion

# Bertani

## Der legendäre Amarone mit bis zu 97/100 Punkten

Von Qaviste

Angebotsdetails




## AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO 2017

Diesen 2017er zeichnet eine unmittelbare Zurückhaltung aus, der Komplexität der Effekthascherei vorzieht: In der Nase vereinen sich schwarze Kirsche, Pfeffer und ein Hauch von balsamisch mit dezenten Röstnoten, die aus dem Eichenfass stammen. Der Auftakt ist dicht, aber kontrolliert, die noch deutlich präsenten Tannine erinnern an die Jugend des Jahrgangs, während eine lebhafte Säure das Gesamtbild trägt, ohne es jemals zu beschweren. Schwarze Früchte, Süssholz und ein Hauch von süsslichen Gewürzen fliessen am Gaumen mit einer schönen Linearität ineinander. Das Finale, lang und mineralisch, klingt mit bitterem Kakao und einem Gefühl von Frische aus, das auf ein immenses Lagerpotential hindeutet. Ein Amarone, der dafür gemacht ist, Jahrzehnte lang zu reifen.

**Land**

Italien

**Region**

Venetien

**Appellation**

Amarone della Valpolicella Classico DOCG

**Rebsorten**

80% Corvina Veronese (Selektionszüchtung von Novara), 20% Rondinella

**Bodenbeschaffenheit**

Kalkstein und Basalt

**Anbaumethode**

Nachhaltige Bewirtschaftung

**Weinbereitung**

120 Tage Trocknen der Trauben auf Gestellen, dann Vergärung.

**Ausbau**

7 Monate in grossen slowenischen Eichenfässern

**Trinkreife**

Jetzt bis 2057+

**Servicetemperatur**

16°C

**Alkoholgehalt**

15.3% vol

**Inhalt**

600cl

**Verschluss**

Kork

**Verpackung**

Individuelle Holzkisten bei allen Bestellungen

**Passt zu**

Gebratenem Rinderfilet, reduziertem Saft mit Kakao und langem Pfeffer • Agnolotti del plin mit kräftigem Saft und Bergkräutern - cremiger Polenta und Wildschweinragout mit Wacholderbeeren • Monte Veronese stravecchio Käse • gebratener Ente mit Kastanienhonig und süssen Gewürzen • Dessert: Eisparfait mit Haselnüssen aus dem Piemont, Kakaosplittern und Amarone-Reduktion

# Bertani

## Der legendäre Amarone mit bis zu 97/100 Punkten

Von Qaviste

Angebotsdetails




## AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO 2017

Diesen 2017er zeichnet eine unmittelbare Zurückhaltung aus, der Komplexität der Effekthascherei vorzieht: In der Nase vereinen sich schwarze Kirsche, Pfeffer und ein Hauch von balsamisch mit dezenten Röstnoten, die aus dem Eichenfass stammen. Der Auftakt ist dicht, aber kontrolliert, die noch deutlich präsenten Tannine erinnern an die Jugend des Jahrgangs, während eine lebhafte Säure das Gesamtbild trägt, ohne es jemals zu beschweren. Schwarze Früchte, Süssholz und ein Hauch von süsslichen Gewürzen fliessen am Gaumen mit einer schönen Linearität ineinander. Das Finale, lang und mineralisch, klingt mit bitterem Kakao und einem Gefühl von Frische aus, das auf ein immenses Lagerpotential hindeutet. Ein Amarone, der dafür gemacht ist, Jahrzehnte lang zu reifen.

**Land**

Italien

**Region**

Venetien

**Appellation**

Amarone della Valpolicella Classico DOCG

**Rebsorten**

80% Corvina Veronese (Selektionszüchtung von Novara), 20% Rondinella

**Bodenbeschaffenheit**

Kalkstein und Basalt

**Anbaumethode**

Nachhaltige Bewirtschaftung

**Weinbereitung**

120 Tage Trocknen der Trauben auf Gestellen, dann Vergärung.

**Ausbau**

7 Monate in grossen slowenischen Eichenfässern

**Trinkreife**

Jetzt bis 2057+

**Servicetemperatur**

16°C

**Alkoholgehalt**

15.3% vol

**Inhalt**

900cl

**Verschluss**

Kork

**Verpackung**

Individuelle Holzkisten bei allen Bestellungen

**Passt zu**

Gebratenem Rinderfilet, reduziertem Saft mit Kakao und langem Pfeffer • Agnolotti del plin mit kräftigem Saft und Bergkräutern - cremiger Polenta und Wildschweinragout mit Wacholderbeeren • Monte Veronese stravecchio Käse • gebratener Ente mit Kastanienhonig und süssen Gewürzen • Dessert: Eisparfait mit Haselnüssen aus dem Piemont, Kakaosplittern und Amarone-Reduktion