

DRINKS.

Secondo Marco Amarone della Valpolicella DOCG Classico 2012 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	407745
Alkoholgehalt	16%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Verona, Venetien
Abfüller	Secondo Marco Azienda Agricola, Via Campolongo 9, 37022 Fumane, Italia
Marke	Secondo Marco
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	4,5 Jahre
Degustationsnotiz	vermittelt Eindrücke von Kirschen, Johannisbeeren, Vanille, Eichenholz, Schokolade, Pfeffer, Leder, Tabak, Rosinen und Marzipan. Weiche Tannine und zurückhaltende Säure.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus 45% Corvina, 45% Corvinone, 5% Rondinella und 5% ergänzenden Rebsorten
Etikette	grafisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben



Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Keine Angaben
Trinktemperatur	18 Grad
Jahrgang	2012
Passend zu	Grill, Rotes Fleisch, Wild

Beschreibung

Im Herzen der Valpolicella Classica sind alle Bedingungen gegeben, um Weine höchster Güte zu produzieren: Das Gelände, der Boden und das Klima liefern günstige Voraussetzungen für das Wachstum regionaler Rebsorten und verleihen den Weinen ein unnachahmbares Geschmacksprofil, das man als «vollmundig, kraftvoll, opulent, elegant, intensiv und samtig» beschreiben könnte. Das Gebiet der Valpolicella zwischen der Stadt Verona und dem Gardasee befindet sich am Fusse des Lessini-Gebirges, wo die kalten Bergwinde auf milde Seewinde treffen und für eine hervorragende Belüftung sorgen. Dazu kommen die altbewährten Weinbaumethoden, die in vielen Betrieben seit Generationen weitergegeben werden, sowie die Motivation jugendlicher Geister, positive Veränderungen herbeizuführen. Benedetto Speri und sein Sohn Marco können davon ein Lied singen. Die Weinreben der «Azienda Agricola Secondo Marco» wachsen in einem modifizierten Pergolasystem mit Y-Form. Die Ernte erfolgt von Hand. Anschliessend selektiert man die besten Trauben und lässt diese vier Monate lang trocknen, damit sich die süssen Fruchtaromen in den Beeren anreichern können. Erst dann erfolgt eine 45-tägige Gärung mit Mazeration auf den Schalen. Der Wein verbringt dreieinhalb Jahre in Eichenfässern, bevor er zwölf Monate lang in der Flasche verfeinert wird. Getrunken werden sollte der Amarone della Valpolicella bei 18°C - idealerweise begleitend zu Wildgerichten, Grillspezialitäten oder Steak. Seine Trinkreife behält der Spitzenwein aus dem Valpolicella-Gebiet bis zum Jahr 2032 bei.