



Bezeichnung: Amarone della Valpolicella Classico DOC, Az. Agr. Brigaldara

**Anbaugebiet
und Weinausbau:**

Aus dem kleinen Ort San Pietro in Cariano, ca. 30 km östlich des Gardasees gelegen, stammt dieser Wein von dem kleinen Familienweingut Brigaldara. Der Ort liegt unweit des namens gebenden Städtchens Valpolicella im Herzen des definierten Anbaugebietes. Hier haben hochwertige und vollmundig-kräftige Weine eine sehr lange Tradition. Dieser Amarone besteht nach den klassischen Vorgaben aus den autochthonen Sorten Corvina 40%, Corvinone 20%, sowie dem Rest aus Rondinella 15%, Molinara und Sangiovese. Nach einer sorgfältigen manuellen Lese werden die Trauben zuerst angetrocknet, damit sie einen Teil ihres Wassergehaltes verlieren. Danach werden Sie entrappt, angequetscht und dann für 3 - 4 Wochen auf den Schalen vergoren. Danach erfolgt die Kelterung und der weitere Ausbau für 3 Jahre in großen Holzfässern und einem weiteren Jahr auf der Flasche.

Farbe: intensives dunkles kirschrot

Geruch: In der Nase hat dieser Wein wuchtige und konzentrierte Aromen nach Backpflaumen, dunklen Beeren, Tabak und vielen weiteren balsamischen Noten, wie z.B. Leder, Kakao und dunkler Schokolade.

Geschmack: Im Mund gibt sich der Wein sehr voluminös mit einer mächtigen Tanninstruktur. Die würzigen Aromen und der Geschmack nach getrockneten Früchten, wie z.B. Rosinen und Dörripflaumen kommen deutlich zur Geltung.

Lagerung: 15-20 Jahre

Alkoholgehalt: 16% Vol.

Trinktemperatur: 16-18° C

Essensempfehlung: Der Amarone ist ein Wein, den man entweder für sich alleine an einem gemütlichen Abend genießt, oder der zu einem festlichen Essen getrunken werden sollte. Hierzu bieten sich vor allem kräftige Fleischgerichte, wie geschmorter Hirschrücken, Wildschweinbraten, oder ein Rotweinbraten an. Auch zu kräftigen Käsen, bevorzugt Blauschimmel, ist er ein Genuss.