DRINKS.

Guerrieri Rizzardi Amarone della Valpolicella Villa Rizzardi DOCG 2011 75cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	408224
Alkoholgehalt	16%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Venetien
Abfüller	Guerrieri Rizzardi, Strada Campazzi 2, 37011 Bardolino, Italia
Marke	Guerrieri Rizzardi
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	3 Jahre
Degustationsnotiz	elegant, strukturiert, weich und leicht süss mit üppigen Aromen von Beerenkonfitüre, Kirschen, Pflaumen, Rosinen, Vanille, Eichenholz, Tabak, Schokolade, erdig-lederigen Nuancen und einem Hauch von Gewürzen.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus 43% Corvina, 31% Corvinone, 16% Rondinella und 10% Barbera
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Nein

Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Keine Angaben
Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2011
Passend zu	Asiatische Küche, Käse, Rotes Fleisch, Wild

Beschreibung

Schon im 17. Jahrhundert investierte die Familie Guerrieri in Landflächen zwischen dem Südostufer des Gardasees und der Stadt Verona. Ende des 18. Jahrhunderts entwickelte man schliesslich das heutige Weinbauunternehmen, welches später durch die Heirat von Giuseppina Guerrieri und Carlo Rizzardi, der ebenfalls einer erfolgreichen Unternehmerfamilie mit grossen Ländereien entstammte, in die Hände der Rizzardi-Familie überging. Heute wird Guerrieri Rizzardi in dritter Generation geführt; der Besitz umfasst vier Weingüter in den Gebieten Bardolino, Soave, Valdadige und Valpolicella. Mit dem Amarone della Valpolicella offeriert man einen klassisch italienischen Rotwein, der durch das vorherige Trocknen der Beeren einen erhöhten Alkoholgehalt und einen süsslichen Charakter ausbildet. Die Trauben für den Villa Rizzardi wachsen auf einer 10 ha grossen Rebfläche mit lehmig-sandigem Boden und mindestens 30 Jahre alten Weinreben. Die Trauben werden entrappt, zerdrückt und für längere Zeit in Edelstahltanks mazerieren gelassen, wo auch die alkoholische Gärung stattfindet. Für die malolaktische Gärung füllt man den Wein in Barriques um. Der Ausbau spannt sich über drei Jahre hinweg: 12 Monate verbringt der Wein in 225L-Fässern und 24 Monate in 2500L-Fässern. Der lange lagerfähige Wein sollte vor der Degustation ein bis zwei Stunden atmen dürfen. Im Idealfall ist der Amarone della Valpolicella mit Rindfleisch, Wildgerichten, indischen Currys oder Käse zu kombinieren.