DRINKS.

Albino Armani Cuslanus Amarone della Valpolicella DOCG 2014 75cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	408369
Alkoholgehalt	15.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Venetien
Abfüller	Cantina Vini Armani A.. Srl, Località Ceradello, 37020 Dolcè, Verona, Italia
Marke	Albino Armani
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Degustationsnotiz	es zeigen sich Noten von Tabak, Eiche, Vanille, Schwarzkirschen, roten Kirschen, Beerenfrüchten, Gewürzen und leicht bitterem Kakao.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus Corvina, Corvinone und Rondinella
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Nein
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Keine Angaben

Trinktemperatur	14-16 Grad
Jahrgang	2014
Passend zu	Kalb- und Rindfleisch, Rotes Fleisch, Wild

Beschreibung

Im Jahr 1889 entschieden sich Albino und Erica Armani dazu, ihren bislang häuslich hergestellten Wein zu vermarkten, und schrieben so den Anfang der Geschichte der heutigen Weinkellerei. Die Weine von Albino Armani tragen aber nicht nur den Namen des Gründers, sondern praktischerweise auch den Namen von dessen Enkelsohn, der die Zügel des Unternehmens seit mehreren Jahrzehnten in der Hand hält. Die Familie besitzt Weingüter in den Regionen Friaul, Venetien und Trentino. Die Weinberge in Venetien, ganz in der Nähe des Hauptsitzes in Dolcè, stellen seit 1962 das Herz des Unternehmens dar. Auf den nahegelegenen Hügeln rund um Marano, wo sich die südlichsten Ausläufer der Alpen in das Gardaseebecken einfügen, liegt das Terroir von Valpolicella classico, welches einige ausgezeichnete Weine hervorbringt. Hierzu gehört auch der Albino Armani Cuslanus, eine Cuvée aus Corvina, Corvinone und Rondinella, die auf den steilen, ummauerten Terrassen der 300 bis 500 m hohen Weinlagen produziert wird. Bei den Böden handelt es sich um Kalkablagerungen auf vulkanischem Gesteinsuntergrund. Im Gegensatz zum eher leichten Valpolicella ist der Amarone schwer und füllig, was vor allem daran liegt, dass die Trauben nach der Ernte an der Luft getrocknet werden, um eine höhere Konzentration an Zucker und Aromen zu erzielen. Nachdem die Trauben ausreichend verdorrt sind, werden sie in den ersten Monaten des neuen Jahres gepresst. Der Most fermentiert zusammen mit den Schalen, bevor der Wein für unbestimmte Zeit in grossen Eichenholzfässern reifen gelassen wird. Sein reifer, opulenter Geschmack macht den Cuslanus Amarone zu einem lohnenden Begleiter zu Wild, geschmortem Fleisch und Blauschimmelkäse. Die Weine aus den lessinischen Hügeln nördlich von Verona - und damit auch die Erzeugnisse aus der Gemeinde Marano - besitzen seit 1968 den Status einer kontrollierten Herkunftsbezeichnung. Der Amarone wurde im Jahr 2010 von «DOC» auf «DOCG» heraufgestuft.