DRINKS.

Masi Costasera Amarone della Valpolicella DOCG 2019 75cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	7009019
Alkoholgehalt	15%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Venetien
Abfüller	MASI Agricola S.p.A., Via Monteleone 26, 37015 Sant'Ambrogio di Valpolicella, Italie
Marke	Masi
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Degustationsnotiz	kraftvoller, ausbalancierter Geschmack mit intensiven Fruchtnoten (Pflaumen, Brombeeren, Kirschen, Rosinen), würzigen Anklängen (Pfeffer, Lakritz, Zimt) und Holzfass-Tönen (Schokolade, Eiche, Tabak, Vanille, Kaffee, Kakao).
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus 70% Corvina, 25% Rondinella und 5% Molinara
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.

Etikette	kunstvoll
Bio	Keine Angaben
Vegan	Ja
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Keine Angaben
Trinktemperatur	18 Grad
Jahrgang	2019
Passend zu	Käse, Rotes Fleisch, Wild

Beschreibung

Die Familie Boscaini erwarb im Jahr 1772 Weingüter in der Region Venetien und setzte damit - wahrscheinlich unwissentlich - den Grundstein für eine Erfolgsgeschichte, die bis heute anhält. Das Weinhaus Masi wurde durch den Amarone weltberühmt. Man konzentriert sich auf native Rebsorten und regional verankerte Methoden wie das Appassimento - hierbei werden die Weintrauben teilweise dehydriert, um eine grössere Konzentration an Farb-, Aroma- und Geschmacksstoffen zu erreichen. Schon zu antiken Zeiten wandten die Bewohner der Region die Methode an, um besonders aromenreiche Weine herzustellen. Zudem ist man stolz darauf, eine treibende Kraft hinter der Reaktivierung der Rebsorte Oseleta gewesen zu sein - jene Sorte war nach der Reblausplage beinahe ausgestorben, wurde jedoch im Jahr 1985 auf drei von Masis Weinbergen wieder eingeführt. Im Jahr 2010 betrug die Anbaufläche von Oseleta im Valpolicella-Gebiet gerade einmal 10 ha, jedoch ist die Tendenz steigend.
Der Costasera Amarone ist ein DOCG-Wein aus dem Dorf Sant'Ambrogio della Valpolicella im Osten des Gardasees. Die Trauben der Sorten Corvina, Rondinella und Molinara werden während den Wintermonaten auf Bambusgestellen trocknen gelassen, bevor die eigentliche Verarbeitung zum Wein beginnt. Der Rotwein besitzt ein hohes Lagerpotential von 35 Jahren. Als kraftvoller Amarone mit süssen Anklängen sollte er bei 18-20°C während oder nach dem Abendessen serviert werden.