

DRINKS.

San Rustico Amarone della Valpolicella Classico «Gaso» DOCG 2013 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	70581013
Alkoholgehalt	16%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Verona, Venetien
Abfüller	San Rustico Di Marco & Enrico Campagnola Snc, Via Pozzo 2, 37020 Marano di Valpolicella, Italia
Marke	San Rustico
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	4 Jahre
Degustationsnotiz	am Gaumen zeigen sich Pflaumen, Kirschen, Schokolade, Rosinen, Leder, Gewürznelken, Lakritz und Bittermandeln.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus 68% Corvina, 27% Rondinella und 5% Molinara
Ehrungen	Mundus Vini Meininger 2020: Gold // Lyon International Competition 2019: Silber // International Wine Challenge 2012: Silber // Decanter Awards 2019: Silber
Etikette	klassisch



Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Ja
Trinktemperatur	18 Grad
Jahrgang	2012
Passend zu	Kalb- und Rindfleisch, Lamm, Wild

Beschreibung

1870 begannen die Vorfahren der heutigen Geschäftsführer von San Rustico mit dem Weinbau und der Weinbereitung im Valpolicella-Gebiet. Auf die ehrenvolle Rolle im Familienbusiness bereiteten sich Marco und Enrico Campagnola durch ein Önologie- bzw. Agronomie-Studium vor. Die Ausbildung hat sich bezahlt gemacht - so packen die Brüder im Alltagsgeschäft tatkräftig mit an. Anstatt sich zurückzulehnen oder hinter dem Bürotisch zu verstecken, verfolgen sie persönlich jeden einzelnen Produktionsschritt von der Pflege der Weinreben bis hin zur Abfüllung in die Flaschen. Die in fünfter Generation geführte Kellerei San Rustico verfügt über 22 Hektar Rebfläche, die im Pergola-System mit den typischen Valpolicella-Sorten bestockt sind. Ihre Rotweine teilen Marco und Enrico in zwei Kategorien ein: «Classici» und «Gasò». Rund 80% der jährlich produzierten 200'000 Flaschen sind für den ausländischen Markt bestimmt.

Der Amarone della Valpolicella D.O.C.G. Classico gehört der prestigeträchtigen «Gasò»-Serie an. Das Traubengut stammt von dem gleichnamigen Weinberg, dessen Terrassen bis auf eine Höhe von 400 m ü.M. ansteigen und von Steinmauern umgeben sind, die seit den Anfangsjahren von San Rustico bestehen. Die Trauben werden Anfang Oktober von Hand gelesen, sorgfältig selektiert und für drei Monate trocknen gelassen, was einem Gewichtsverlust von rund 30% gleichkommt. Nach der Vinifikation lässt man den Wein 36 Monate lang in slawonischer und französischer Eiche reifen und weitere 12 Monate in der Flasche lagern. Der mehrfach ausgezeichnete Amarone della Valpolicella sollte einige Stunden vor dem Trinken geöffnet und in grossen Ballongläsern bei 18-20°C serviert werden.