



## Appassimento Rosso del Veneto IGT 2015

### Weingut

Das Trocknen oder Rosinieren von Trauben wird seit Jahrhunderten in diversen Weinbauregionen auf der ganzen Welt praktiziert. Sollen schwere Süßweine entstehen, so wird die Trocknung exzessiv betrieben, so z.B. bei den Passito-Weinen. Traditionelle Spezialitäten des Venetos sind Amarone und Ripasso. Eine abgeschwächte Variante davon, bei der nur ein Teil der Trauben getrocknet werden, nennt man Appassimento. Auch bei dieser Methode erfolgt die Trocknung der Trauben nicht am Stock, wie vielfach fälschlich - vor allem und ausgerechnet bei preiswerten Appassimentos aus Süditalien - behauptet wird, sondern selbstverständlich nach der Ernte in kleinen Holzgestellen und temperaturgeregelten Trocknungsräumen. Durch das Antrocknen eines Teils der Trauben gewinnt der Wein deutlich an Fülle, Intensität und Tiefe, hinzukommen zusätzliche Aromen reifer Früchte. Eine dezente Restsüße puffert den erhöhten Tanningehalt ab, so dass im idealen Fall eine wunderbare Harmonie zwischen feiner Fruchtsüße und ganz zarter Bitterkeit entsteht. Der Mascoloso konzentriert sich auf die traditionellen Verfahren des Veneto und unterscheidet sich auch von den Rebsorten her gravierend von den häufig übersüßten und marmeladigen Appassimentos aus Süditalien.

### Expertise

<b>Jahrgang:</b>	2015
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.50 % Vol.
<b>Restzucker:</b>	9.20 g/l
<b>Säure:</b>	5.40 g/l
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Anbaugebiet:</b>	Venetien
<b>Rebsorten:</b>	Corvina, Merlot

### Ausbau

Holzfass

### Sensorik

intensive Aromatik von dunkler Kirsche, Waldbeeren und Gewürzen, am Gaumen dicht und mit weichem, sanftigen Nachhall

### Passt gut zu

Rehbraten mit Kürbisgemüse

### Lagerfähig

7 Jahre

### Tipp

Im Gegensatz zu vielen süditalienischen Appassimento Vertretern, präsentiert sich der Mascoloso nicht als überextrahierte Tanninbombe mit extremem Restzuckergehalt. Das traditionelle Trocknungsverfahren des Appassimento aus dem Veneto ist gekonnt eingesetzt um dem Wein mehr Fülle und eine reifere Aromatik zu verleihen. Intensive, reife Frucht, ausbalancierter Restsüße und weiche Stoffigkeit lassen den Mascoloso zu vielen Gelegenheiten überzeugen.