Stefano Accordini

Italien

Venetien

2020 PAXXO Rosso del Veneto I.G.T.

Weingut

Ein Beispiel für die Wiederbelebung der Region Valpolicella ist der Betrieb von Stefano Accordini. Mit äußerster Sorgfalt im Weinberg und im Keller werden hier die Weine vinifiziert. Überwiegend aus den traditionellen roten Sorten der Region Corvina Veronese, Rondinella und Corvinone erzeugt das Weingut Valpolicella Classico, Amarone und Recioto der Spitzenklasse. Gerade bei der Vinifizierung hat die Kellerei verschiedene Methoden entwickelt, um das Optimum aus den Trauben herauszuholen. Bei der Erzeugung des Amarone werden die handverlesenen Trauben für ca. 120 Tage getrocknet. Der dadurch erzielte Flüssigkeitsverlust erhöht nicht nur auf natürliche Weise das Mostgewicht, sondern auch die Aromaausbeute und den Extrakt. Somit entstehen charaktervolle, eigenständige Weine, die nicht von ungefähr an große Portweine erinnern. Beim Valpolicella Classico Superiore wird die Ripasso - Technik angewandt. Hierbei wird der Most während der Gärung zeitweise in Kontakt mit Amarone-Trester gebracht. Auf diese Weise gewinnt der Wein an Struktur und Aromatiefe. Ein neues önologisches Projekt mit sensationellem Ausgang ist der Paxxo, bei dem die spezielle Herstellungsweise des Amarone mit den für die Region neuen Sorten Cabernet Sauvignon und Merlot auf gelungene Weise vermählt werden. Stefano Accordini ist in den letzten Jahren zum Star in Valpolicella aufgestiegen, und hat mit seiner soeben fertig gestellten neuen Kellerei sogar nochmals zulegt. Super-Empfehlung!

Expertise

Jahrgang:	2020
gesetzl. Herkunft:	IGT del Veneto
Alkoholgehalt:	14.50 % Vol.
Restzucker:	3.90 g/l
Säure:	5.20 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Venetien
Rebsorten:	Corvina Veronese, Cabernet-Sauvignon, Merlot, Rondinella

Vinifizierung

Die selektive Handlese findet Anfang Oktober statt. Danach werden die Trauben 40 Tage getrocknet. So entsteht ein Flüssigkeitsverlust von 20-25%. Ende November erfolgt die Pressung und die Maischegärung bei 20-26°C für 15 Tage in Edelstahltanks. Ende Februar wird der Wein in franz. Barriques umgefüllt und lagert dort für weitere 12 Monate, danach Lagerung für mind. 6 Monate in der Flasche.

Sensorik

würzige Nase, Duftnoten nach reifen Früchten, am Gaumen viel Power, dicht und intenisv

Passt gut zu

Wildgerichten, großen Schmorbraten

Lagerfähig

10 Jahre

Tipp

Stefano Accordini ist ein Tüftler im Keller, der gerne mal mit unkonvetionellen Überraschungen aufwartet. Beim Paxxo verknüpft er gekonnt die traditionellen Eigenarten eines Amarone mit der modernen Sorte Cabernet Sauvignon - ein überzeugendes Experiment. Rumtopf, getrocknete Früchte, große Fülle, sehr markanter Wein von immenser Statur.