



**2014 AMARONE classico "Acinatico"  
D.O.C.G.**

### 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

<b>Jahrgang:</b>	2014
<b>gesetzl. Herkunft:</b>	Amarone classico DOCG
<b>Alkoholgehalt:</b>	16.50 % Vol.
<b>Restzucker:</b>	8.30 g/l
<b>Säure:</b>	5.80 g/l
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Anbaugebiet:</b>	Venetien
<b>Rebsorten:</b>	75% Corvina Veronese, 20% Rondinella, 5% Molinara

### Vinifizierung

Die selektive Handlese findet Ende September statt. Danach werden die Trauben auf dem Dachboden für ca. 120 Tage getrocknet. Traubenpressung Ende Januar. Die Maische-gärung bei 12 - 23°C dauert etwa 30 Tage. Ende Mai erfolgt der biologische Säureabbau und die Umfüllung in franz. Barriques (Allier und Never) für 24 Monate. Danach weitere 8 Monate in der Flasche.

### Sensorik

dezent es Vanillearoma, Rumtopfparomen, unglaubliche Konzentration und Kraft, ganz großer Wein

### Passt gut zu

Schmorgerichten, aber am besten einfach so genießen

### Lagerfähig

25 Jahre

### Tipp

Ein großer Amarone gehört mit zu den nachhaltigsten und beeindruckendsten Weinerlebnissen. Kaum ein anderer Wein hat eine solche Dichte, Konzentration und Komplexität. Dieser Amarone von Stefano Accordini ist ein grandioses Highlight von perfekter Vollkommenheit. Großartige Fruchtfülle, irrsinnige Power schon in der Nase, Rumtopfparomen, Süßholz, markantes Tannin am Gaumen, endlose Länge. Monumental.