



2024 TEMPUS
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 Pazzo, 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!

Tipp

Der Tempus von Stefano Accordini stammt von kalkhaltigen Weinbergen mitten im Herzen des Valpolicella Classica Gebiets. Mit viel Fruchtsüße und weichen Tanninen präsentiert er sich als moderner Begleiter zur traditionellen, Nord-italienischen Küche.

Nährwertangaben: (pro 100 ml)

Brennwert: 322 kJ / 78 Kcal

Kohlenhydrate: 1,2 g

davon Zucker 0,6 g

Zutaten: Trauben, Zucker, Antioxidantien

Expertise

Jahrgang:	2024
gesetzl. Herkunft:	Rosso del Veneto IGT
Alkoholgehalt:	13.00 % Vol.
Restzucker:	7.00 g/l
Säure:	4.00 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Venetien
Ausbau:	großes Holzfass
Rebsorten:	Corvina Veronese, Merlot

Vinifizierung

Die selektive Handlese findet Ende September statt. Die Trauben vergären für ca. 3 Wochen auf der Maische. 6 Monate Ausbau im großer Holzfass aus französischer Eiche.

Sensorik

intensive Fruchtaromen von Kirsche und Pflaumen, ein Hauch von Gewürze, am Gaumen elegant und weich

Passt gut zu

Tagliatelle mit Wildschweinragú

Lagerfähig

5 Jahre