

Amarone

Gewaltig, massiv, opulent ...

Amarone ist etwas ganz Eigenwilliges. Der Rotwein aus angetrockneten Trauben ist konzentrierter und üppiger als alles, was sonst so aus Most gemacht wird. Hier einige der besten Wärmflaschen für Ihren Winter am Kamin.

Valpolicella ist jedem Pizzeria-Gast als leichter, unkomplizierter Sommer-Rotwein bekannt. Der Amarone della Valpolicella hingegen ist genau das Gegenteil: höchst aromatisch, komplex in jeder Hinsicht, extrem stoffig und voluminös, dass einem fast die Luft wegbleibt. Die so gar nicht in unsere Light-Ära passen wollende Wein-Bombe ist aber erfolgreich. Die Erzeugung von Amarone wurde seit dem Jahr 2000 verdreifacht. Zwei Drittel gehen in den Export, das meiste in die USA, mit einigem Abstand gefolgt vom deutschen Markt. Im Land der leichten Weißweine ist demnach auch der voluminöseste aller Rotweine bei den Weintrinkern herzlich willkommen.

Wie erreicht nun der Amarone seine hohen Gradationen? Da die Zuckergehalte der Moste durch die Trocknung und somit durch die Konzentration der Trauben sehr hoch sind, klettern natürlich auch die Alkoholgrade in die Höhe. Das Gesetz schreibt einen natürlichen Mindestgehalt von

14 Volumenprozent vor (wo gibt's das sonst?), der in der Regel aber überschritten wird. Unter unseren etwas über 100 verkosteten Proben wies ein kleines Drittel 15 Volumenprozent auf, ein weiteres 15,5 Volumenprozent und das letzte gute Drittel 16 Volumenprozent und mehr. Bei sechs Amarone stand sogar 17 Volumenprozent auf dem Etikett.

Man ist immer wieder erstaunt, wie gut diese Amarone die hohen Alkoholgrade wegstecken. Kaum eine Probe war zu mächtig oder gar brandig. Vielmehr sorgen die opulente Aromatik, ein Schuss Säure und vor allem das kräftige Tanningerüst für Konturen. Zudem ist Amarone in der Regel trocken. Dabei richtet sich der maximal erlaubte Restzucker nach dem Alkoholgehalt. Bei 14 Volumenprozent darf er höchstens 12 Gramm Restzucker aufweisen, bei 16 Volumenprozent 14 Gramm. Unter unseren Proben waren Zuckerwerte über zehn Gramm die Ausnahme, drei Viertel der Weine lagen unter acht Gramm, der Rest zwischen acht und zehn. Jeder achte Amarone war sogar international trocken (unter vier Gramm).

Damit das alles verdaulich ist, wird auch für die Säure ein Mindestgehalt vorgeschrieben, der bei mindestens fünf Gramm festgeschrieben ist. Es fällt auf, dass die am besten bewerteten Weine in der Säure relativ hoch waren. Und wenn nicht, dann waren sie in Restzucker und/oder Alkohol moderat.

So viel Wein verlangt eigene Trinkmodalitäten. So sollte man unbedingt ein großes Glas wäh-

len, damit das vom Alkohol getragene opulente Aroma Platz hat. Als Trinktemperatur wird meist 18 Grad empfohlen. Wir raten, ihn auf mindestens 16 Grad runterzukühlen (ruhig ein bisschen mehr), damit der Alkohol nicht so warm dominiert. Die Flasche unbedingt zwei Stunden vor dem Genuss öffnen und am besten dekantieren.

Das Ganze schmeckt am besten zu Fleischgerichten. Das passt vielleicht auch nicht so ganz in unsere Zeit, aber irgendwo muss die Urgewalt eines Amarone ja hin. Ideal ist er zu Wild (Extrakt-süße statt Früchte zum Reh-rücken) oder zu sonstigen kräftigen Fleischgerichten. Der Amarone umschmeichelt samten jede Röstnote vom Gargut und durchschneidet locker jeden Fettstreifen vom durchwachsenden Steak oder von der krossen Entenbrust. Auch gereifte, charaktervolle Käse begleitet er gerne. Zu diesem Gaumenschmaus empfehlen wir eine handverlesene Auswahl verschiedener Amarone, von „leicht“ bis traditionell kraftvoll, von jung bis gereift. Für die Top-Bewertungen (die Hälfte der probierten Weine erhielten 90 Punkte und mehr!) muss man meist mindestens 35 Euro hinlegen, wobei wir aber auch ein paar Schnäppchen für Sie entdecken konnten. „Classico“ bedeutet übrigens nur, dass die Trauben aus fünf Dörfern der Kernregion nördlich von Verona stammen, sind aber qualitativ nicht automatisch besser. Entscheidend ist vor allem die Qualität der Winzer, deren Fleiß und Know-how. Wir haben sie für Sie gefunden. Michael Hornickel

2014 AMARONE CLASSICO

91

2014 Acinatico Amarone della Valpolicella DOCG Classico, 16,5 %vol.

den schwierigen Jahrgang gut gemeistert: bei samtiger Art mit gutem Biss, klassische, konzentrierte Frucht (Pflaume, Trockenfrüchte ...) und Würze, dazu Kaffee, Schoko; vielleicht etwas arg röstig gestylt, aber das dürfte Geschmackssache sein

Bezugsquelle:

Azienda Agricola Accordini Stefano
www.accordinistefano.it

Preis:

35,00 €



88

2014 Rino Sartori Amarone della Valpolicella DOCG Classico, 15 %vol.

klassische Cuvée aller drei Rebsorten, dann aber nicht mit dem typischen großen Schmelz, sondern mit säurefrischem Biss bei moderatem Alkohol, sehr gepflegt und dazu auch noch preisgünstig

Bezugsquelle:

Società Agricola Sartori Rino
www.rinosartori.it

Preis:

12,00 €

2014 Cantina di Negrar Amarone della Valpolicella DOCG Classico, 15,5 %vol.

eingelegte Früchte mit getrockneten Kräutern, der Most ist noch schmeckbar, dazu Kirsche, Himbeere, Paranas ...; dichter, weicher Saft und doch strukturiert

Bezugsquelle:

Cantina Valpolicella Negrar SCA
www.cantinanegrar.it

Preis:

25,00 €

87

2014 Crosarola Amarone della Valpolicella DOCG Classico, 15,5 %vol.

süßlich und beerenfruchtig, offen und opulent, etwas marmeladig, Pflaumenmus, aber auch kräuterwürzig ...; konsequent trocken, dabei etwas hart und adstringent im Abgang, aber dennoch komplex

Bezugsquelle:

Az. Agr. Crosarola
www.crosarola.it

Preis:

35,00 €

2014 AMARONE

90

2014 Montigoli Amarone della Valpolicella DOCG Corvina, 15,5 %vol.

zunächst kühl-würzig und feinherb rotweinig, dann tiefe Frucht mit blasamischer Würze (Minze und Kräuter); ein eher geradliniger Typ, dabei recht elegant trotz kräftigem Tannin-Biss und mandelbitterem Finale

Bezugsquelle:

Cantina Valpolicella Negrar SCA
www.cantinanegrar.it

Preis:

25,00 €



87

2014 Vivaldi Ai Colli Amarone della Valpolicella DOCG, 15,5 %vol.

wirkt eingangs eher leicht, da recht mutig strukturiert (Adstringenz!), herb ...; edles Aroma, nussig, dann doch sehr röstig und rauchig gestylt; ein bisschen ein Blender, der aber ganz sicher auch seine Fans finden dürfte

Bezugsquelle:

Cantina Valpolicella Negrar SCA
www.cantinanegrar.it

Preis:

25,00 €

2014 Cadis Amarone della Valpolicella DOCG, 14,5 %vol.

ein eher leiser Amarone: rotfruchtiger, röstig-würziger Saft, auch leicht animalisch ...; säurefrischer Biss mit zartbitterer Schärfe bei ungewöhnlich moderatem Alkohol

Bezugsquelle:

Cantina di Soave
www.cantinasoave.it

Preis:

29,80 €

2013 AMARONE CLASSICO

93

2013 Giuseppe Campagnola, Vigneti Vallata di Marano, Amarone della Valpolicella DOCG Classico, 15 %vol.

attraktive Nase, auffallend Brombeere, schwarze Schokolade, Kaffee ...; alles sehr saftig und dicht, dabei geschmeidig durch reifes Tannin, insgesamt homogen, dabei druckvoll und lang

Bezugsquelle:

Giuseppe Campagnola S.p.A.
www.campagnola.com

**Preis:**

23,00 €

**2013 Allegrini Amarone della Valpolicella DOCG Classico, 15,5 %vol.**

vollfruchtig (Johannisbeersaft, Heidelbeere, dunkle Waldbeeren ...), dabei extrem balsamisch, fast parfümiert, auch nussig; viel Saft und Stoff mit Säure- und Tanninbiss, große Tiefe, noch größeres Potenzial

Bezugsquelle:

Allegrini
www.allegrini.it

Preis:

auf Anfrage

92

2013 Zenato Amarone della Valpolicella DOCG Classico, 16,5 %vol.

von jugendlich (Veilchen über Kirsche) bis reif (Pflaume), dazu dunkle Würze

...; viel Saft und Stoff, sehr extraktreich, füllig und voluminös aber geschmeidig durch fein-frische Konturen

Bezugsquelle:

Zenato Azienda Vitivinicola srl
www.zenato.it

Preis:

34,50 €

91

2013 Dinnay Amarone della Valpolicella DOCG Classico, 15,5 %vol.

tolle Nase, Dörripflaume, Rosine, Datteln, Schokolade ...; cremig, dicht, dennoch mit frischem Biss, langer Abgang

Bezugsquelle:

Società Agricola Sartori Rino
www.rinosartori.it

**Preis:**

18,00 €

2013 il Canovino Amarone della Valpolicella DOCG Classico, 15 %vol.

noch relativ diskrete Nase, reif fruchtig (Rumtopf ...) mit kühler Würze (viel Tabak, dunkle Käuter ...); rund und nett, ja recht edel im Mund durch feines Tannin

Bezugsquelle:

Tenuta il Canovino
www.ilcanovino.it

Preis:

31,00 €

2013 Giusti Amarone della Valpolicella DOCG Classico, 16,5 %vol.

extraktreich, voluminös und süßlich-rund mit klassischer Rumtopf-Frucht, Zartbitterschokolade und viel Würze (Minze, Eukalyptus ...); viel Stoff, Körper und Druck

Bezugsquelle:

Società Agricola Giusti Dal Col srl
www.giustiwine.com

Preis:

50,00 €

90

2013 Tommasi Amarone della Valpolicella DOCG Classico, 15 %vol.

stimmige Nase, klassisch Kirsche bis dunkle Beeren, würzig (Pfeffer, Nelke ...), auch grüne Noten, dann balsamisch (Eukalyptus ...) bis

fleischig; füllig mit festem Tannin-Biss, strukturiert und lang

Bezugsquelle:

Schlumberger Vertriebsgesellschaft mbH & Co. KG
www.schlumberger.de

Preis:

34,99 €

2013 Collezione Pruvignano Amarone della Valpolicella DOCG Classico, 16 %vol.

voluminös mit fleischiger bis röstiger, fast verbrannter Note, sehr würzig; viel Saft und Stoff mit röstigen Gerbstoffkonturen

Bezugsquelle:

Cantina Valpolicella Negrar SCA
www.cantinanegrar.it

Preis:

40,00 €

2013 Speri, Monte Sant'Urbano, Amarone della Valpolicella DOCG Classico, 15 %vol.

viel Kirschrucht, Sauerkirsche, Tabak, Rauch, Kakao ...; obwohl stoffig, wirkt er verhältnismäßig leicht im Mund, vielleicht durch seinen extremen Zug, sicherlich durch seine Konturen

Bezugsquelle:

Speri Viticoltori
www.speri.com

Preis:

55,00 €

89

2013 S. Giorgio Amarone della Valpolicella DOCG Classico, 16 %vol.

schöne Nase mit Schwarzkirsche, würzigen (Tannennadeln) und erdigen Noten; extraktsüßlicher Saft, dabei analytisch absolut trocken, saftig und leicht herb

Bezugsquelle:

Az. Agr. Boscaini Carlo soc. agr. s.s.
www.boscainicarlo.it

Preis:

30,00 €

2013 Paolo Cottini Amarone della Valpolicella DOCG Classico, 15,5 %vol.

klassisch Sauerkirsche, Dörrobst und Rosinen mit fleischigen und würzigen (Thymian, Rosmarin ...) Anklängen; saftig, harmonisch und lang; sehr animierend und auf den Punkt gereift

Bezugsquelle:

AZ. AGR. Paolo Cottini di Riolfi Sara
www.paolocottini.it

Preis:

30,00 €

2013 AMARONE

93

2013 Torre d'Orti, Cavalchina, Amarone della Valpolicella DOCG, 16,5 %vol.

für Amarone ungewöhnlich würziger Ton (Oliventapenade, Lakritz ...) zur satten Beeren- und Pflaumen-Frucht bei voller Saftigkeit, die das kräftige aber reife Säure- und Tannin-Gerüst fein umhüllt; alles wirkt verspielt, edel, groß und lang

Bezugsquelle:

Schlumberger Vertriebsgesellschaft mbH & Co. KG
www.schlumberger.de

Preis:

33,90 €

**2013 Cecilia Beretta Amarone della Valpolicella DOCG, 15 %vol.**

aus kleiner, dicker Flasche kommt es eher feingliedrig und elegant, zumindest so weit für diesen Weintyp möglich; dafür sorgen mutig viel Tannin und Säure bei moderatem Alkohol; ein ehrlicher Typ

Bezugsquelle:

Pasqua Vigneti E Cantine
www.pasqua.it

Preis:

30,00 €

92

2013 Adalia, Ruvaln, Amarone della Valpolicella DOCG, 15 %vol.

fruchtig (Kirsche!), röstig, würzig, recht ausgewogen alles, auch im Mund mit ansprechender Säure- und Tannin-Struktur, ja feinem Tannin; wenig Amarone aber sehr viel Wein, wirklich trocken und sehr gepflegt

Bezugsquelle:

Corte Sant'Alda
www.cortesantalda.com

Preis:

36,00 €

91

2013 San Cassiano Amarone della Valpolicella DOCG, 15,5 %vol.

eingekochte rote Beerenfrucht mit Röstnoten, ausgewogen durch feine Tannine und Säurefrische; eine runde Geschichte mit gewisser Eleganz

Bezugsquelle:

Azienda Agricola San Cassiano di Sella Mirko
www.cantinasancassiano.it

Preis:

auf Anfrage

2013 Monte Zovo Amarone della Valpolicella DOCG, 16 %vol.

eigenständiger Typ, von oxidativ fruchtig (kandierte Kirsche ...) über balsamisch-würzig (Eukalyptus ...) bis hin zu röstigen Noten (Kaffee ...); viel Saft und Stoff bei feinem Tannin

Bezugsquelle:

Cottini SPA
www.cottinivini.com

Preis:

40,00 €

2013 Ca' Rugate Punta Tolotti Cuvée Amarone della Valpolicella DOCG, 15 %vol.

sehr klar fruchtig und feinröstig; saftig-rund und durch feines Tannin mit ansprechenden Konturen, dabei relativ leichtgewichtig und wirklich trocken, alles recht edel und mit Tiefe

Bezugsquelle:

Weinwelt – Mack & Schühle AG
www.weinwelt.de

Preis:

45,00 €

90

2013 Tenute Ca'Botta Amarone della Valpolicella DOCG, 16 %vol.

traditioneller Typ, reife Frucht, getrocknete Pflaume, viel Würze (Zimt, Nelke ...); voluminös mit kräftigen Holzkonturen, viel Trockenes und Getrocknetes, reife Bitterkeit

Bezugsquelle:

Tenuta Caio' Tenuta Rossino Ca'Botta Vini srl o in forma
www.cabotta.it

Preis:

auf Anfrage

2013 Zonin Amarone della Valpolicella DOCG, 15,5 %vol.

reife rote Beerenfrucht, rote Grütze, Hagebutte ...; vollsaftig mit feinem Tannin, dabei etwas restsüßer als die meisten, dafür rekordverdächtig säurefrisch, was ihn geradezu leicht erscheinen lässt

Bezugsquelle:

Mack & Schühle AG
www.weinwelt.de

Preis:

26,99 €

2013 Tedeschi Amarone della Valpolicella DOCG, 16 %vol.

recht feine Frucht und Art, edles Mundgefühl, Tannine präsent, aber reif, viel Konturen und Länge, wirklich trocken bei typischem (vielleicht etwas arg) bitterem Finale

Bezugsquelle:

Agricola Fratelli Tedeschi
www.tedeschiwines.com

Preis:

35,00 €

88

2013 Corte Adami Amarone della Valpolicella DOCG, 15,5 %vol.

hellfarben; neben seiner reifen Fruchtigkeit sehr röstig und holzlastig, für Freunde von Röstaromen

Bezugsquelle:

Corte Adami
www.corteadami.it

Preis:

30,00 €

87

2013 Torre del Falasco Amarone della Valpolicella DOCG, 15 %vol.

leicht oxidative Nase mit gekochter Frucht, extrem Schokolade, noch extremer Kakao, dazu Vanille ...; erinnert an Schwarzwälderkirchtorte, vielleicht passt es ja zur üppigen Dessertküche

Bezugsquelle:

Cantina Valpantena Verona S.C.A.
www.cantinavalpantena.it

Preis:

19,80 €

2012 AMARONE CLASSICO

91

2012 Corte Rugolin, Crosara de le Strie, Amarone della Valpolicella DOCG Classico, 15,5 %vol.

flüssiges Mon Chérie, wärmend Kakao und Schokolade an roter Frucht, aber auch ätherisch (Eukalyptus ...); stoffig und komplex, ausgewogen

Bezugsquelle:

Corte Rugolin
www.corterugolin.it

Preis:

60,00 €



90

2012 Fratelli Vogadori Amarone della Valpolicella DOCG Classico, 15 %vol.

für Amarone relativ moderat im Alkohol, dabei aber sehr dicht und füllig, balsamisch bis fleischig würzig mit viel röstigem Holzstyling

Bezugsquelle:

Fratelli Vogadori
www.vogadorivini.it

Preis:

23,00 €

2012 Scriani Amarone della Valpolicella DOCG Classico, 16 %vol.

Kirschrucht mit Walnuss und vegetativer Würze; voluminös saftig mit forderndem Biss, dabei absolut trocken; gutes Potenzial

Bezugsquelle:

Azienda Agricola Scriani di Cottini Stefano & C. S.s.
www.scriani.it

Preis:

25,50 €

89

2012 Santa Sofia Amarone della Valpolicella DOCG Classico, 15 %vol.

diskrete Nase, dennoch frische Beerenfrucht mit Nuss-Nougat-Touch, dabei etwas tresterwürzig, gefällig

durch sehr feines Tannin, zartbitteres Finale, mittlere Länge

Bezugsquelle:
Santa Sofia s.r.l.
www.santasofia.com

Preis:
30,00 €

88

2012 Vigneti di Ravazzol Amarone della Valpolicella DOCG Classico, 16 %vol.

von beerenfruchtig über ätherisch bis röstig (Kaffee, Schokolade ...), alles da; viel Volumen, vielleicht etwas streng, sehr konzentriert

Bezugsquelle:
Ca' La Bionda Azienda Agricola
www.calabionda.it

Preis:
auf Anfrage

2012 Bolla Amarone della Valpolicella DOCG Classico, 16 %vol.

trotz einer üblich hohen Gradation wirkt er wie eine Light-Version eines Amarone; klassisch warm kirschfruchtig und würzig mit Kakao, dann fleischig und ausgewogen; eher ein Top-Valpolicella als ein Amarone, etwas für Einsteiger

Bezugsquelle:
GIV Deutschland GmbH
www.gruppoitalianovini.com

Preis:
25,00 €

2012 Santi Amarone della Valpolicella DOCG Classico, 16 %vol.

klassisch reife Beerenfrucht, auch Pflaume, Rosine, grüne Banane, dazu edle Holznoten...; wirkt noch jugendlich und bei aller Substanz fast wie ein üblicher, halt voluminöser Rotwein

Bezugsquelle:
GIV Deutschland GmbH
www.gruppoitalianovini.com

Preis:
25,00 €

87

2012 Lenotti Amarone della Valpolicella DOCG Classico, 15,5 %vol.

geradezu jugendlich frische

Beerenfrucht und Sauerkirsche; im Mund dann warm und mit Holz bei animalischer Note; das hat was

Bezugsquelle:
Cantine Lenotti
www.lenotti.com

Preis:
auf Anfrage

2012 AMARONE

92

2012 Latium Morini Campo Leòn Amarone della Valpolicella DOCG, 16,5 %vol.

dicke und dichte Nase, gibt sich noch nicht, massiv aber klar, Kirsche bis Wildleder und Pfeffer, aber auch frische Kräuterwürze (Petersilie ...); stoffig vollsaftig, ausgewogen in Tannin und Säure mit süßlichem Finale

Bezugsquelle:
Weinkontor Freund GmbH
www.weinkontor-freund.de

Preis:
37,30 €



91

2012 Corte Sant'Alda, Valmezzane, Amarone della Valpolicella DOCG, 15,5 %vol.

moderner Typ, der eher an einen normalen Rotwein erinnert; offene Nase, feinwürzig mit Holznoten; strammer Saft mit Tannin-Biss, auch vom Holz, konsequent trocken, auch analytisch, dennoch elegant

Bezugsquelle:
Corte Sant' Alda
www.cortesantalda.com

Preis:
70,00 €

90

2012 Sartori Amarone della Valpolicella DOCG, 15 %vol.

eher elegant statt überladen bei jugendlicher Frucht (frische Waldbeeren) mit frischer Kräuterwürze (erinnert etwas an Petersilie ...);

stoffig-rund, mit Tiefe, recht druckvoll und lang

Bezugsquelle:
Casa Vinicola Sartori SpA
www.sartorinet.com

Preis:
28,00 €

2012 Graziano Prà Amarone della Valpolicella DOCG, 16,5 %vol.

kurios likörige Nase, die auch an Himbeereis und Cola erinnert; im Mund dann kräftiges Säure- und Tannin-Gerüst, das aber ebenso gut reinpasst wie der hohe Alkoholgehalt

Bezugsquelle:
Azienda Agricola Vigna Paradiso
www.vinipra.it

Preis:
40,00 €

89

2012 Lamberti Amarone della Valpolicella DOCG, 15,5 %vol.

noch etwas verschlossene Nase, kommt aber feinröstig würzig und klar fruchtig; im Mund süßlich fruchtig-rund, dennoch recht engmaschig

Bezugsquelle:
GIV Deutschland GmbH
www.gruppoitalianovini.com

Preis:
25,00 €

2012 Villa Belvedere Amarone della Valpolicella DOCG, 15,5 %vol.

die im Ansatz fruchtige, röstig-würzige Nase gibt sich noch nicht so richtig; im Mund leichter verständlich, da ausgewogen mit reifen Tanninen und süßlicher Rundung

Bezugsquelle:
GIV Deutschland GmbH
www.gruppoitalianovini.com

Preis:
25,00 €

2011 AMARONE CLASSICO

95

2011 Allegrini Fieramonte Amarone della Valpolicella DOCG Classico Riserva, 16,5 %vol.

ein richtiger, ausgewachsener, großer Rotwein; die kühl-tanninige Nase erinnert an einen großen Bordeaux,

der Pfeffer an einen Hermitage, die balsamische Würze an einen großen Australier; kommt mit kräftigen aber klaren, gepflegten Konturen, großer Tiefe und ewiger Länge; an Finesse kaum zu überbieten

Bezugsquelle:
Allegrini
www.allegrini.it

Preis:
auf Anfrage



93

2011 Tedeschi Amarone della Valpolicella DOCG Classico Riserva, 17 %vol.

unendlich vielfältig aromatisch (von warmer Trockenfrucht über süßlich röstig und animalisch bis kühl würzig, Pfeffer, Tabak ...), klassisch konzentriert, stoffig, fleischig und voluminös, dabei aber auffallend säurefrisch, ja herb; noch unruhig aber viel Potenzial

Bezugsquelle:
Agricola Fratelli Tedeschi
www.tedeschiwines.com

Preis:
150,00 €

92

2011 Il Bosco Amarone della Valpolicella DOCG Classico, 15,5 %vol.

verlangt nach viel Luft, kommt dann vielschichtig in der Nase (Dörrobst, Pflaume, Feige, röstige Würze ...) und im Mund; bei allem Röstholz-Styling sehr elegant

Bezugsquelle:
Gerardo Cesari SPA
www.cesariverona.it

Preis:
49,99 €

91

2011 Masi Riserva di Costasera Amarone della Valpolicella DOCG Classico, 15,5 %vol.

dunkle Beeren (Heidelbeere ...) und eingelegte Pflaume, ein bisschen kochig, aber auch balsamisch bis röstig würzig; ein bisschen ein Leichtgewicht, dennoch mit Stoff und Konturen

Bezugsquelle:

Masi Agricola Spa
www.masi.it

Preis:

41,00 €

**2011 Tedeschi Capitel Monte Olmi
Amarone della Valpolicella DOCG
Classico Riserva, 17 %vol.**

urig-erdig mit Röst- und Fleisch-
aromen auf Johannisbeerfrucht; bei
aller Dichte und Volumen auffallend
säurefrisch, noch etwas unruhig

Bezugsquelle:

Agricola Fratelli Tedeschi
www.tedeschiwines.com

Preis:

60,00 €

**2011 Riserva Sergio Zenato Amarone
della Valpolicella DOCG Classico,
16,5 %vol.**

tiefdunkle Beerenfrucht (Schwarze
Johannisbeere ...) aber auch jugendlich
Veilchen; vollsaftig und extraktsüß
voluminös, dennoch irgendwo „leicht“
am Gaumen

Bezugsquelle:

Zenato Azienda Vitivinicola srl
www.zenato.it

Preis: 60,00 €

89

**2011 Sartori di Verona, Reius,
Amarone della Valpolicella DOCG
Classico, 15 %vol.**

komplex fruchtig und würzig, dazu
auch etwas animalisch, dabei geradezu
locker und leicht, ein bisschen raues
Tannin, dennoch alles sehr homogen
und geradezu elegant

Bezugsquelle:

Schlumberger Vertriebsgesellschaft
mbH & Co. KG
www.schlumberger.de

Preis:

31,50 €

**2011 Beretta, Terre di Cariano,
Amarone della Valpolicella DOCG
Classico Riserva, 15,5 %vol.**

Schwarz-Kirsche mit röstigen und
fleischigen Noten; viel Druck und Fülle
bei süßlichem Extrakt; gut zu trinken,
lange Lüften

Bezugsquelle:

Weinwelt – Mack & Schühle AG
www.weinwelt.de

Preis:

45,00 €

87

**2011 Nicolis Amarone della
Valpolicella DOCG Classico, 15 %vol.**

reife Frucht, klassisch Rumtopf;
weniger klassisch ist die Frische und
der leichte Körper, was den klar
gebauten Amarone leicht trinken lässt

Bezugsquelle:

Nicolis
www.vininicolis.com

Preis:

31,00 €

**2010 AMARONE
CLASSICO**

91

**2010 Sartori di Verona, Corte Brà,
Amarone della Valpolicella DOCG
Classico, 15,5 %vol.**

wirkt fast jugendlich frisch durch seine
balsamische Würze (Eukalyptus ...) zu
den kandierten Früchten, dazu Kaffee,
Schoko und Vanille, nicht zu viel; auch
im Mundgefühl eher der elegante statt
voluminöse Typ; lang und noch mit viel
Potenzial

Bezugsquelle:

Stephan Pellegrini GmbH
www.pellegrini.de

Preis:

34,99 €



90

**2010 Villabella Amarone della
Valpolicella DOCG Classico, 15 %vol.**

ein jugendlich wirkender Typ, etwas
grasig-grün mit Eukalyptus zur
dezenten Dörrobst-Frucht mit Kirsche,
Nuss, Marzipan ...; obwohl ein eher
leichter Vertreter, so doch komplex
und dicht mit feinkörnigem Tannin; ein
eleganter, feiner Kerl

Bezugsquelle:

Weinwelt – Mack & Schühle AG
www.weinwelt.de

Preis:

35,00 €

87

**2010 Salgari Amarone della
Valpolicella DOCG Classico,
15,5 %vol.**

viel Holzröst-Noten (Schoko, Kaffee ...) zur
reifen Frucht; richtig trocken und
mit kräftigem Tannin-Biss, eher der
leichte Typ (auch im Preis), frisch und
lebendig

Bezugsquelle:

Cantina Salgari F.Ili
www.vinisalgari.com

Preis:

27,00 €

2010 AMARONE

92

**2010 Cà dei Frati, Pietro Dal Cero,
Amarone della Valpolicella DOCG,
17 %vol.**

sehr warm-würzige, vollreife
Rumtopf-Frucht mit dunklen Kräutern;
extrem dicht mit viel Wucht und Stoff,
fast likörig, dabei aber tanninbetont
und säurefrisch im Biss; ein echter,
traditioneller Amarone

Bezugsquelle:

Vinissimo
www.vinissimo.de

Preis:

65,00 €



90

**2010 Sartori, I Saltari,
Amarone della Valpolicella DOCG,
15,5 %vol.**

ungewöhnlich ist die frische
Kräuterwürze (Petersilie, Dill ...) zur
ansonsten reifen Frucht mit dunkler
Würze (erinnert fast etwas an
Sojasoße); alles da und spannend mit
viel Art

Bezugsquelle:

Casa Vinicola Sartori SpA
www.sartorinet.com

Preis:

38,00 €

87

**2010 Tenuta Vignega
Amarone della Valpolicella DOCG
Riserva, 16 %vol.**

Veilchen, Heidelbeere, Sauerkirsche ...
Dazu röstige Würze; herb mit leicht
grünem Tannin aber okay

Bezugsquelle:

Azienda agricola Bettilli Cristiana
www.cristianacollection.eu

Preis:

30,00 €

2009 AMARONE

93

**2009 Le Guaite di Noemi
Amarone della Valpolicella DOC,
17 %vol.**

extreme Wucht traditioneller,
oxidativer Machart, von sehr feinen
Tanninen angenehmst eingerahmt; toll
gereifte Frucht mit balsamischer
Würze (Ricola, Schwarztee ...) und
Nuss-Nougat; alles sehr spannend
(aber passt das Etikett?)

Bezugsquelle:

Le Guaite di Noemi
www.leguaite.it

Preis:

54,00 €



91

**2009 Tommasi, Ca' Florian,
Amarone della Valpolicella DOCG
Classico Riserva,
15,5 %vol.**

klassisch Dörrobst und Rumtopf in der
Nase, dazu gezielt Vollmilch-
schokolade, alles sehr reif; dennoch ein
geradezu schlank wirkender Typ am
Gaumen, in sich ruhend in guter
Balance, fast weich, ein Schmeichler
vor dem Herrn

Bezugsquelle:

Schlumberger Vertriebsgesellschaft
mbH & Co. KG
www.schlumberger.de

Preis:

69,90 €

90

**2009 Trabucchi d'Illassi
Amarone della Valpolicella DOC,
16 %vol.**

die Nase stört zunächst, gibt sich aber mit der Zeit, dann herbe bis dunkle Würze, balsamisch-kräutig, feine Reife; am Gaumen viel Saft und Stoff mit gewinnendem Nougat-Tannin-Biss (unbedingt dekantieren)

Bezugsquelle:

Azienda Agricola Trabucchi
www.trabucchidillasi.it

Preis:

auf Anfrage

2008 AMARONE CLASSICO

93

**2008 Bertani
Amarone della Valpolicella DOC
Classico, 15 %vol.**

fast jugendlich anmutende Nase, kühl rauchig, dabei kräuterwürzig, mit Noten von Schwarzkirsche, auch getrocknete Früchte ...; durchaus kräftig am Gaumen, aber eher ein trockenes Leichtgewicht, dabei höchst elegant durch feinstes Tannin, viel Spannung, sehr elegant

Bezugsquelle:

Bertani Domains S.R.L.
www.bertani.net

Preis:

70,00 €



92

**2008 Croce del Gal Black Label
Amarone della Valpolicella DOC
Classico, 17 %vol.**

ein völlig anderer Typ, voluminös mit Rumtopf-Frucht, Pflaumenmus, Kakao, dunkler Würze ...; wuchtig und extrem dicht mit kräftiger Struktur

Bezugsquelle:

Benedetti Soc.Agr.
Corte Antica
www.cantine-benedetti.com

Preis:

65,00 €

91

**2008 Bosan Amarone della
Valpolicella DOC Classico Riserva,
15,5 %vol.**

für 2008 noch sehr jung, dunkle Frucht (Brombeere ...) mit fleischiger Würze; viel Saft und Kraft, dabei druckvoll, aber bis in den langen Abklang hinein geschmeidig, ja samtig; lang, hat noch großes Potenzial

Bezugsquelle:

Gerardo Cesari SPA
www.cesariverona.it

Preis:

58,00 €

90

**2008 Villabella Fracastoro Amarone
della Valpolicella DOC Classico
Riserva, 15,5 %vol.**

obwohl fast zehn Jahre alt, zeigt er noch florale Noten, ist dann aber ein eher fruchtiger Vertreter (rote Früchte, Walderdbeeren ...) mit feinstem Ton (Nuss-Nougat ...) mit feinstem Tannin, sehr gepflegt

Bezugsquelle:

Vigneti Villabella
www.vignetivillabella.com

Preis:

34,00 €

WEIN KONVENT DÜRREZZIMMERN

Siegerwein!

Beim diesjährigen Meininger Rotweinpreis erreichte unser Divinus Lemberger Réserve die höchste Punktzahl.

