

contrada palui

Amarone della Valpolicella DOCG / 2020

Rebsorten

Corvina, Corvinone, Rondinella

Kenndaten Weinberg

Meereshöhe: ca. 500m

Ausrichtung: Süd/Süd-West auf dem Kamm eines Hügels

Bodenbeschaffenheit: Lehmige kalkhaltige Erde, reich an Feuerstein- und schwarzen Basalt-Blöcken

Erziehung: Spalier mit Guyot-Rebschnitt

Pflanzdichte: ca. 4.400 Reben/ha

Produktion/ha: ca. 8.000kg

Biologisch zertifizierte Bewirtschaftung



Analytische Werte

Alkoholgradatation: 16,0% vol.

Restzucker: 1,2 g/l

Gesamt-Extrakt: 37,1 g/l

Flüchtige Säure: 0,59 g/l

pH: 3,31

Füllung: Mai 2023



Weinbereitung

Voll ausgereifte Trauben werden per Hand geerntet und dann zur Trocknung in kleine Kassetten gelegt, wo sie ca. 2 Monate an einem ventilierten Ort verbleiben. Dann werden die Trauben schonend entrappt und einem langen Gärungsprozess ausgesetzt, welcher in Stahlfässern unter kontrollierter Temperatur von weniger als 22 Grad Celsius erfolgt. Nach der ca. 30-tägigen Mazeration ist der Zucker komplett vergoren und es folgt ein Ausbau von ca. 24 Monaten in Barriques und Tonneaux erster und zweiter Belegung aus französischer Eiche. Ein Teil des Weins wird in roten Ton-Amphoren ausgebaut, um die fruchtigen Noten hervorzuheben. Nach der Füllung reift er mindestens 24 Monate in der Flasche.

Verkostungsnotizen

Der Wein hat eine intensive und leuchtend rubinrote Farbe. Zunächst machen Kräuter- und balsamische Noten, besonders Pfefferminze, Rosmarin und Thymian, auf sich aufmerksam. Dann kommt die Frucht in ihrer vollen Kraft zur Geltung, vor allem reife Walderdbeeren, Brombeeren und Blaubeeren, begleitet von Schokolade, Lakritze und eingelegten Kirschen. Im Finale werden Erinnerungen an Lavendel und verwelkte Veilchen wach. Am Gaumen ist der Wein würzig, mineralisch, vollmundig und strukturiert, mit angenehm süßen und gut präsenten Tanninen. Die Trocknung der Beeren macht den Wein umhüllend und samtig. Im Abgang findet sich der typische Geschmack von Mandeln und Walnüssen.

Bewertungen: 93 Club Oenologique; 96 Guida Winemag 2026; 2 Gläser Gambero Rosso; 95 Quercusvino.ca/Matthew Steeves; 94 Sommelier Life; 92 the drinks business;