

3629 KIESEN
PROFESSOREISTRASSE 8
TEL. 031 781 26 26
FAX 031 781 29 24
CHE-101.732.566 MWST

Amarone della Valpolicella Vigneti di Osan



Dieser Wein wird ausschliesslich aus handverlesenen Trauben hergestellt, die von der hügeligen Einzellage bei Osan stammen. Bei der Lese werden nur einwandfreie, vollreife Weintrauben geerntet. Trotzdem wird das Lesegut erneut geprüft und nur die besten Trauben für das "appassimento" ausgewählt, einem Verfahren, bei dem diese für bis zu vier Monate an der Luft getrocknet werden. Die extrem langsame Gärung, die durch den hohen Zuckergehalt der Trauben und die niedrigen Temperaturen im Winter bedingt ist, ermöglicht die Entwicklung komplexer Aromen, welche dem fertigen Wein Körper und Fülle verleihen. Der Wein wird zwei Jahre lang in 500 Liter-Eichenfässern ausgebaut, ohne dass der Holzton des Fasses die einzigartigen Weinaromen beeinträchtigt. Nach einem weiteren Jahr auf der Flasche wird der Amarone «Vigneti di Osan» zum Verkauf freigegeben. Aufgrund seiner Struktur und Komplexität ist der Wein bis zu 15 Jahren nach der Lese lagerfähig.

72,00 CHF inkl. MwSt.

Region inkl. Ursprungsbez.: Veneto DOC
Traubensorten: Corvina / Molinara / Rondinella
Jahrgang: 2012
Flaschengrösse: 75 cl
Land: Italien

Von der Rebe



ins Glas