

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE RIPASSO 2017

SOC. AGRICOLA LE CALENDRE



Klarheit
Farbe
Sonstiges

klar
mittleres bis dunkles Rubinrot
-



Intensität

mittel +



Süße
Säure
Bitterkeit
Körper
Holzeinsatz
Tannin
Komplexität
Abgang



Bewertung
Trinktemperatur

ausgezeichnet
14 bis 16 °C



ANBAUGEBIET: VENETIEN / VENETO, ITALIEN

REBSORTE: CORVINA, CORVINONE, RONDINELLA,
MOLINARA

PREIS: 17,90 €

AROMEN:
SCHWARZE KIRSCHEN <
BROMBEERE <
BLAUE PFLAUME <
ROSINE <
LAKRITZE <
SCHOKOLADE <

WINZER

In den Ausläufern des Valpolicella Classicos erstrecken sich die 4 Hektar des Weinguts Le Calendre. Hier praktiziert man besonders nachhaltigen Weinbau. Alte Weinbaupraktiken, die sich seit Generationen bewährt haben, werden beibehalten und mit technologischen Innovationen perfekt ergänzt.

In den Weinbergen wird traditioneller Weinbau praktiziert. Hier kommt das doppelte Pergolasystem zum Einsatz, welches viel Handarbeit erfordert. Die qualitativen Vorteile sprechen allerdings für sich.

Durch das freie Nachuntenhängen der Trauben, reifen sie aufgrund einem Mehr an Wind, Licht und Schutz vor zu viel Sonne besser aus und bleiben gesund und unbeschädigt vor Hagelschäden im Sommer. Die Trocknung der Trauben für die Grundweine von Amarone und Recioto sind eine ganz besondere Tradition in Italien. Die besten Trauben werden von Hand ausgewählt und trocknen in den Fruttaio (Trocknungshallen) für bis zu 120 Tage. Eine gute Belüftung und die niedrigen Wintertemperaturen sind wesentlich für einen langsamen und natürlichen Trocknungsprozess. Die Trauben verlieren dabei mindestens 40% ihres Eigengewichts mit einer daraus folgenden Konzentration von Zucker und Tannine. Es bleiben dabei die typischen aromatischen Eigenschaften der Trauben aus dem Valpolicella erhalten.

WEIN

Ein Aromenfeuerwerk, das vollmundig und intensiv ist, aber trotzdem die nötige Eleganz besitzt, um nicht platt oder überkandidelt daherzukommen.

Der Wein besteht aus den klassisch dafür verwendeten Rebsorten Corvina, Corvinone, Rondinella und Molinara. Die Ernte erfolgt von Hand und vor der Gärung werden die Trauben leicht für etwa 20-25 Tage in offenen Holzkassetten getrocknet. Die erste Gärung findet gegen Ende Oktober in Edelstahltanks statt, die zweite Gärung erfolgt dann in der Regel im Februar-März (Details dazu siehe Exkurs). Anschließend wird der Wein für etwa 12 Monate in großen slawonischen Eichenfässern ausgebaut (5-10 hl), es folgt die Flaschenreifung.

Heraus kommt ein einzigartiger Wein, mit kräftigem Rubinrot, intensiven Aromen von Kirschen, Brombeeren, Pflaumen und Rosinen, aber auch einer leichten schokoladigen Würze und Lakritznote. Am Gaumen ist er vollmundig-fruchtig, mit samtigen Tanninen. Der Alkohol von 14 Vol. % wird durch die Säure wunderbar ausbalanciert.