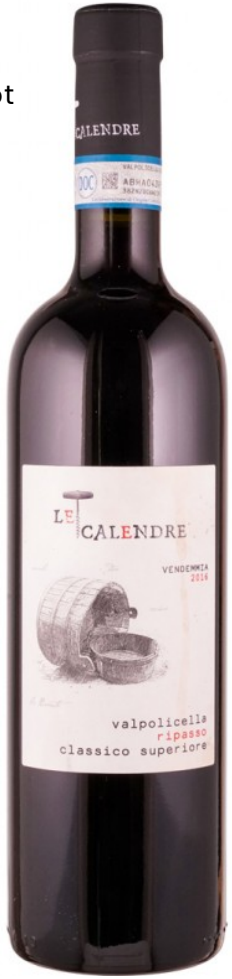
VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE RIPASSO 2017
SOC. AGRICOLA LE CALENDRE

Klarheit	klar
Farbe	mittleres bis dunkles Rubinrot
Sonstiges	-
Intensität	mittel +
Süße	●○○○○
Säure	●●●●○
Bitterkeit	●○○○○
Körper	●●●●○
Holzeinsatz	●○○○○
Tannin	●●●●○
Komplexität	●●●●○
Abgang	●●●●●
Bewertung	ausgezeichnet
Trinktemperatur	14 bis 16 °C



ANBAUGEBIET: VENETIEN / VENETO, ITALIEN

REBSORTE: CORVINA, CORVINONE, RONDINELLA, MOLINARA

PREIS: 17,90 €

AROMEN:

- SCHWARZE KIRSCHE
- BROMBEERE
- BLAUE PFLAUME
- ROSINE
- LAKRITZE
- SCHOKOLADE

WINZER

Das Weingut Le Calendre befindet sich in San Pietro in Cariano, mitten im Herzen des Valpolicella Classico-Gebiets, nördlich von Verona. Gegründet im Jahr 1904, steht das Familienunternehmen mittlerweile in der fünften Generation für nachhaltigen Weinbau und eine tiefe Verbundenheit mit dem Land und seinen Traditionen. Ursprünglich betrieben die Vorfahren Landwirtschaft in den Lessini-Bergen, bevor sie sich auf Weinbau spezialisierten. Über die Jahrzehnte hinweg hat sich das Gut kontinuierlich weiterentwickelt, bleibt dabei aber seiner Philosophie treu: den Respekt vor Natur, Handwerk und Tradition in den Mittelpunkt zu stellen.
Heute bewirtschaften Federico und Celestino Peretti etwa vier Hektar Weinberge, die sich an den Ausläufern des Valpolicella Classico befinden. Diese werden nach dem traditionellen doppelt geneigten Pergola-System gepflegt, das optimale Bedingungen für die Trauben schafft und die Qualität in den Vordergrund stellt.
Die Geschichte von Le Calendre ist eine Hommage an die Verbindung zwischen Mensch und Natur. Die Leidenschaft und Bescheidenheit, mit der die Familie Peretti ihre Arbeit ausübt, zeigen sich in jedem Detail – von der Pflege der Reben bis zur Kreation der Weine. Sie verstehen ihre Arbeit als Aufgabe, die Tradition zu bewahren und gleichzeitig einen nachhaltigen Eindruck für kommende Generationen zu hinterlassen.

Warum wir Le Calendre im Programm haben

Le Calendre repräsentiert das Beste, was das Valpolicella zu bieten hat: ein vielseitiges Sortiment an ausdrucksstarken Weinen, die ihre Herkunft zeigen und die dezente Handschrift der Winzerfamilie tragen. Wir sind begeistert von der Sorgfalt, die Federico und Celestino in jede einzelne Flasche stecken. Ihre Amarone- und Recioto-Weine sind nicht nur kraftvoll, sondern auch fein, elegant und harmonisch. Dabei eher kühl und präzise in der Frucht, als überbordend und marmeladig – wahre

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.