

Valpolicella Superiore DOC Ripasso S. Rocco 22

Röstaromen, Balsamiconoten, Trockenfrüchte, volles Tannin, auf Amarone-Trester vergoren

Winzer: Tedeschi
Region: Venetien
Rebsorte: Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara
Farbe: rot
Ausbau: Holzfass
Alkohol: 14.5 % vol
Trinktemperatur: 16 - 18°C

Kulinarischer Tipp: Zu zarten, saftigen Steaks und Polenta

1.50 l – Bestellnummer 21522

Gambero: 2/3 Gläsern
Bibenda: 4/5 Trauben

Tedeschi
Venetien

Die Familie blickt auf eine mehr als vierhundertjährige Geschichte zurück. Es war aber erst Lorenzo Tedeschi, der Anfang der 1960er Jahre den Tedeschi-Stil entwickelte, indem er sein Augenmerk auf die Besonderheiten der einzelnen Lagen legte. So schuf er aus der gerade einmal 2,5 Hektar großen Lage Monte Olmi einen der ersten Einzellagenweine des Valpolicella, bis heute das Flaggschiff der Kellerei. Die Produktpalette umfasst alle Qualitätsstufen des Valpolicella-DOC. Ein einfacher Superiore wird noch übertroffen vom Superiore Capitel dei Nicalò, bei dem die Trauben vor der Gärung etwa 30 Tage angetrocknet und damit konzentriert werden.

Die Brücke zu den großen Amarone-Weinen schlägt der Ripasso San Rocco, der durch eine Nachgärung auf dem Amarone-Trester verfeinert wird. Der Fokus auf besondere Lagen leitet auch die neue Generation. Antonietta, Sabrina und Riccardo erwarben 2006 mit dem Gut Maternigo ein Juwel. Maternigo heißt Land der Mutter. Abgelegen in einem Talkessel zwischen Tregnago und Mezzane di Sotto, umgeben von 50 Hektar Wald, ausgestattet mit einem einzigartigen Terroir und Mikroklima, entstehen auf den neu angelegten, terrassierten Weinbergen sehr individuelle Weine mit einem großen Versprechen für die Zukunft.

Abbildung unverbindlich