

Fidora

Tenuta Fraune, Amarone della Valpolicella Classico **DOCG**

 2013, 750 ml

 Italien, Veneto

 9951020038

 Corvina, Corvinone, Rondinella

Alkoholgehalt: 1.600,0 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

Schokoladennudeln mit Thymian und Orangen

(Vegane Gerichte)

BBQ-Chicken-Drumsticks mit Krautsalat

(Geflügel)

Kalbsfilet in Olivenkruste mit Portwein-Schalotten,

Artischocken und Polenta

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 06.07.2023

Info zum Wein:

65 % Corvina, 25 % Corvinone, 10 % Rondinella, gewachsen auf Kalkstein in 220–300 m Höhe auf den Hügeln von Ilassi.

Info zum Ausbau:

Der Amarone della Valpolicella DOCG wird durch den Vorgang des "Appassimento" (Trocknung) hergestellt: Die Weintrauben werden 3–4 Monate lang auf einer Trocknungsanlage ("fruttaio") getrocknet. Während des Trocknungsprozesses verlieren sie 40–50 % ihres Gewichts und konzentrieren all ihre Substanzen stärker. Im Januar ist die "pigiatura" (die Kelterung) der Weintrauben abgeschlossen, und der Fermentationsprozess dauert bis zum Sommer an. Die Reifung erfolgt in Barrique und Tonneaux aus französischer Eiche und dauert zwischen 42 und 50 Monaten, danach reift der Wein ein Jahr lang in der Flasche.

Farbe/Aussehen:

Intensives Granatrot mit rubinroten, bräunlichen Aufhellungen zum Rand hin.

Nase:

Der 2013er Tenuta Fraune Amarone zeigt ein Feuerwerk von Aromen. Neben eingelegten Kirschen und Brombeeren, süßen Feigen und Datteln gibt es Noten von flüssiger Schokolade und Lakritz. Orientalische Gewürze wie Zimt, Kardamom und Nelke tragen zu diesem Kraftpaket bei. Dieser Wein ist ein überaus typischer und expressiver Vertreter seiner Art, der bereits im Duft eine echte Ansage macht.

Gaumen:

Mit intensiver Frucht und charmanter, süßlicher Fülle trifft er auf die Zunge. Gleichzeitig wirkt er belebend und elegant, dank seiner anregenden Säure- und Gerbstoffstruktur, die ihm Finesse und Spiel verleiht. Genau der richtige Tropfen für Weinliebhaber, die Kraft und Fülle suchen, und er passt hervorragend zu intensiven Grillgerichten sowie zur herbstlichen und winterlichen Küche.

Dekantiert, leicht gekühlt aus großen Gläsern genießen.