

 **Fidora**

Monte Tabor, Amarone della Valpolicella DOCG

 2015, 750 ml

 Italien, Veneto

 9951020032

 Corvina, Corvinone, Rondinella

Alkoholgehalt: 1.600,0 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

**Gänserollbraten mit Cranberrys, Walnüssen und
Thymian gefüllt, und Ricottaknödel**
(Geflügel)

Ossobuco mit Feigenrotkohl und Steinpilzrisotto
(Fleisch)

**Törtchen von Gorgonzola, edler Bitterschokolade
und Cassis**
(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 28.11.2022

Info zum Wein:

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

Info zum Ausbau:

Der Amarone della Valpolicella DOCG wird durch den Vorgang von „Appassimento“ (Schwund) hergestellt: die Weintrauben werden 3–4 Monate lang auf einer Trocknungsanlage („fruttaio“) getrocknet. Während des Trocknungsprozesses verlieren sie 40–50 % ihres Gewichtes und konzentrieren alle ihre Substanzen stärker. Im Januar ist die „pigiatura“ (die Kelterung) der Weintrauben durchgelaufen, und der Fermentationsprozess fährt bis Sommer fort. Die Reifung wird in Barrique und Tonneaux aus französischer Eiche beendet, für einen Zeitraum, der zwischen 42 bis 50 Monaten andauert, anschließend reift der Wein ein Jahr lang in der Flasche.

Farbe/Aussehen:

Intensives Granatrot, schwarz im Kern.

Nase:

Der 2015er Amarone Monte Tabor zeigt sich mit praller Frucht von süßen, schwarzen Kirschen, eingelegten Brombeeren, Feigen, Datteln, edler dunkler Schokolade, Kaffee und geröstetem Rosmarin. Ein sehr typischer Vertreter seiner Art, der neben seiner Fülle in der Nase wunderschöne Frische und Mineralität suggeriert.

Gaumen:

Mit intensiver Frucht und charmanter, süßlicher Fülle trifft er auf die Zunge, zugleich wirkt er belebend und elegant. Das verdankt er seiner anregenden Säure- und Gerbstoffstruktur, die ihm Finesse und Spiel verleiht. Ein Amarone mit Klasse und Tiefe, ein perfekter Wein für die kühlere Herbst- und Winterzeit, einfach wunderbar zu Schmorgerichten und intensiven Eintöpfen.