

## DIE REGION

Die zwischen dem östlichen Soave und dem Gardasee gelegene Region **Valpolicella** im Veneto gehört zu den berühmtesten Weinbaugebieten Italiens. Früher verliefen hier die Handelswege über die Alpen nach Venetien, so dass hier die heute berühmten Weine schon lange gekeltert wurden, um die große Zahl der Reisenden zu versorgen. Das Faszinierende am Wein aus Valpolicella ist, dass er ausschließlich aus einheimischen Rebsorten hergestellt wird und sich somit aus den Händen guter Erzeuger keineswegs dem Mainstream anschließt. Die nahe gelegenen Alpen, das nicht weit entfernte Meer sorgen klimatisch für reizvolle Kontraste. Der berühmteste Wein der Region ist der Amarone di Valpolicella, italienischer Klassiker vom Range eines Barolo oder Brunello. Amarone sind mächtige, trockene Rotweine, deren Trauben behandelt werden wie zur Süßwein-Produktion. Wie für Recioto, werden die Trauben vor der Gärung in einem aufwändigen Prozess getrocknet. So konzentrieren sich auf natürliche Weise die Geschmacksstoffe, aber auch der Restzucker. Da dieser ganz vergoren wird – Amarone ist schließlich trocken – hat der Wein ein großes Volumen, warmen Alkohol, kräftigen Körper, samtige Tannine und viel Geschmack.



Andrea Sartori

## DER ERZEUGER

Als **Pietro Sartori** 1898 seinen ersten Weinberg neben einem kleinen Keller kaufte, um die Versorgung seines Hotels mit eigenhändig erzeugten Weinen der Region zu gewährleisten, hätte er sicher nicht gedacht, dass über 100 Jahre später daraus einmal einer der besten und renommiertesten Betriebe Venetiens erwachsen könnte. Jetzt, nachdem bereits die 4. Generation der Sartoris das Zepter im Betrieb übernommen hat, kann man mit berechtigtem Stolz auf das Erreichte schauen. Innovation und kompromissloses Qualitätsstreben waren immer die höchste Maxime, die die Familie vorantreibt. Dennoch spielt die Verwurzelung in der Tradition der Region nach wie vor die größte Rolle. Der Firmensitz befindet sich immer noch in einer alten, aus dem 17. Jahrhundert stammenden schönen Villa.

# 2012 SARTORI AMARONE LIMITED EDITION

Amarone della Valpolicella DOCG Classico, Sartori

## WEINBESCHREIBUNG

Typisch für einen Amarone funkelt die Farbe in Rubinrot mit orangefarbenen Schattierungen im Glas. Durch die Trocknung der Trauben entwickelt Amarone einen verführerischen Duft nach getrockneten Früchten wie **Rosinen, Datteln, Pflaumen** und **Feigen**, in den sich auch frisch fruchtige Aromen von roten Beeren mit **Schokolade** und **Karamell** mischen. Der Geschmack ist füllig, am Gaumen entfaltet sich eine reich verzierte, aromatische Textur vor einem Hintergrund reifer, samtiger Tannine und einer auskleidenden Wärme.



ASIA WINE TROPHY 2019

GOLDMEDAILLE

**Corvina Veronese, Corvinese,  
Rondinella, Oseleta**

 2024

 18°C

 trocken

### UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Zu einem so opulenten Rotwein empfehlen sich Gerichte mit geschmortem dunklen Fleisch wie Wildschwein, Hirsch oder Rind. Es passt aber auch eine üppig-würzige vegetarische Moussaka.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

---