



**Kaufmann Wine & Drinks AG**  
Benkenstrasse 10  
CH – 4112 Bättwil  
Tel: +41 61 735 98 98  
Fax: +41 61 735 98 99  
info@kwd.ch

*Wine & Drinks*  
**Kaufmann**  
since 1968

Die Adresse für Weinliebhaber

## Valpolicella Classico Superiore

|                       |                               |
|-----------------------|-------------------------------|
| <b>Kategorie</b>      | Rotwein                       |
| <b>Land</b>           | Italien                       |
| <b>Region</b>         | Venetien                      |
| <b>Produzent</b>      | Giuseppe Quintarelli          |
| <b>Klassifikation</b> | DOP                           |
| <b>Traubensorte</b>   | Rondinella, Corvina, Molinara |
| <b>Inhalt</b>         | 75 cl                         |
| <b>Jahrgang</b>       | 2015                          |
| <b>Artikelnummer</b>  | 11891                         |



### Vinifikation / Ausbau

Granatrot mittlerer Intensität. Anfangs spürt man Zeder-, Graphit-, Holzrauchnoten; danach stechen immer deutlichere fruchtige Gerüche, vor allem die von Sauerkirsche und reifer Himbeere. Trockener Wein mittlerer Intensität, der duftende Kirschen-, Himbeer- und Pflaumennoten zeigt. Daraufhin alles wird von Wildkräuter- und Eichenholzaromen begleitet, mit einem leichteren andauernden Mineralanklang der sich bis Ende der Weinprobe hinzieht.

### Charakter

Mittelstärker Wein granatroter Farbe. Diese Valpolicella-Weinsorte präsentiert sich mit Zeder-, Holzrauch- und Graphitnoten zusammen mit Anklängen von Sauerkirsche und reifer Himbeere. Im Gaumen erweist sich er als trocken und mittlerrund, mit Kirschen-, Himbeer-, Pflaumen-, Wildkräuter- und Eichenaromen.

### Produzentinfo

Die Azienda Agricola Quintarelli zählt zu den besten Rebglütern der Welt. Giuseppe Quintarelli keltert seine Weine nach alten Methoden. Sie erhalten keinerlei Zusätze und werden nicht filtriert, um ihren speziellen Charakter zu bewahren. Erntemenge und Mostausnützung werden weit unter der gesetzlichen Norm eingeschränkt. Alles in diesem Weingut geschieht von Hand. Die Kalligrafie auf den jährlich neu zu beschriftenden Etiketten steuert Tochter Silvana bei. Im durchlüfteten Dachstuhl ruhen die Trauben auf Holzrosten zum Trocknen, von Edelfäule milde befallen. Durch Verdunsten haben sie dann bei zunehmendem Zucker soviel Wasser verloren, dass nur ein Viertel als Most bleibt. Erst nach 8 Jahren entlässt er den Amarone - den Riserva erst nach 10 Jahren - um dem Geniesser das ganze Potential dieses Weins zu offenbaren.

[www.kwd.ch](http://www.kwd.ch)  
24 Std. online einkaufen