

OPULENTE FÜ

Corvina-Reben in traditioneller Pergola-Erziehung. Für Amarone werden die schönsten Trauben ausgelesen und angetrocknet.

Inzwischen ist der Amarone auch für seine Eleganz bekannt: Nicht mehr nur reine Kraft und Fülle sind angesagt, sondern Saftigkeit und Feinheit. Amarone ist einer der langlebigsten Rotweine Italiens. Nach fünf bis zehn Jahren Flaschenreife tritt die üppige, mitunter etwas süßliche Frucht in den Hintergrund und überlässt den komplexeren Aromen das Feld. Seine Kraft erhält der Amarone, der im Valpolicella im Hinterland von Verona angebaut wird, aus einer rund dreimonatigen Antrocknung der Trauben. Verwendet werden dafür die lokalen Sorten Corvina, Corvinone und Rondinella. Alkoholwerte von deutlich über 15 Grad sind dabei eher die Regel als die Ausnahme. Aber keine Angst: Die Erzeuger haben in den letzten Jahren hervorragend gelernt, damit umzugehen. In den modernen Amarone ist der Alkohol bestens eingebaut, sodass Sie die hohe Gradation in der Regel erst nach einem Blick aufs Etikett bemerken. Wenn Sie Amarone nicht zu warm genießen, werden sie mit den Weinen stets Freude haben und begeistert sein von der betörenden Fülle. Gerade an langen, kalten Winterabenden ist er ein idealer Begleiter. Genießen Sie Amarone zu einem intensiven Wildgericht – oder auch solo zu gereiftem Käse.

ALLE & ELEGANZ

Amarone della Valpolicella ist nach der Jahrtausendwende zu einem der erfolgreichsten italienischen Super-Weine geworden. Er hat ja auch viel zu bieten: intensiven Duft, opulente Fülle und feinmaschiges Tannin, das den Weinen Geschmeidigkeit und Weichheit verleiht.

TEXT UND NOTIZEN OTHMAR KIEM, SIMON STAFFLER



LEGENDE

●	Rotwein, trocken
95–100	Klassiker
93–94	ausgezeichnet
91–92	exzellent
88–90	sehr gut
85–87	empfehlenswert

97

● **Tedeschi – Amarone della Valpolicella Classico Riserva La Fabriseria 2011**

Dunkles, leuchtendes Rubinrot. Elegante und duftende Nase nach reifen Pflaumen, Amarenakirschen, Schokolade, im Nachhall etwas Minze und feinste Holznoten. Vielschichtig und elegant am Gaumen mit filigraner Säure, ausgeprägter Frucht, spannt sich weit über die Zunge, zupackend im zweiten Teil mit geschliffenem Tannin, hallt sehr lange nach.

Superiore, Dresden; Garibaldi, München; Consiglivini, Düsseldorf; Caratello, St. Gallen; Vinelite, Meggen; € 200,-

96

● **Ca' Rugate – Punta Tolotti Amarone della Valpolicella 2014**

Edles, tief elegantes Rubinrot. Fein gezeichnete Nase nach reifen Erdbeeren, Himbeeren und Kirschen, getragen von würzigen Noten vom weißen Pfeffer. Sehr ausdrucksstark am Gaumen mit enormer Frische, Saft und Salz, getragen von saftigem Tannin, im mittleren Bereich deutlich nach frischen Himbeeren, geschliffen, präzise und klar, enorme Länge.

Belvini, Dresden; Das italienische Weindepot, Huglfing im Pfaffenwinkel; Fine Wine Trading, Herisau € 45,-

● **Dal Forno Romano – Amarone della Valpolicella Vigneto Monte Lodoletta 2012**

Undurchdringliches Rubin mit Tendenz zum Schwarz, violetter Rand. In der Nase nach Grafit, Weihrauch, nur leicht nach Brombeeren und Cassis, wirkt etwas verschlossen. Am Gaumen unglaublich dicht, konzentriert, vielschichtig, gleichzeitig zupackend und straff, enorm feimäschiges Tannin, hat sehr viel dunkle Beerenfrucht, hallt sehr lange nach, endet im Abgang wuchtig und imposant.

● **Marion – Amarone della Valpolicella 2014**

Intensives und kraftvolles Rubinrot mit leicht aufhellendem Rand. Edle vegetale Würzenoten in der Nase, weißer Pfeffer, hat im Nachhall was von der Zigarren-

kiste. Am Gaumen sehr filigran und salzig, wunderbare Eleganz, straff und dicht gewoben, kräftiger Nachdruck am Gaumen gibt diesem Amarone sein gewisses Etwas, sehr gutes Lagerungspotenzial.

Döllerer, Golling; Assello, Berlin; Das italienische Weindepot, Huglfing im Pfaffenwinkel; Hugi Weine, Selzach; Brissoni Vini, Verscio; Mercato Aarberg, Aarberg; Donat Gut Weinkellerei, Pfäffikon; € 70,-

● **Tedeschi – Amarone della Valpolicella Classico Riserva Capitel Monte Olmi 2011**

Dunkles, funkelndes Rubinrot. Konzentrierte und vielschichtige Nase nach warmen, reifen Waldbeeren, Cassis, schwarze Holunderbeeren, unterlegt von feinem Sandelholz. Kraftvoll mit viel Spannung am Gaumen, baut sich in vielen Schichten auf, Frucht, Würze, dicht gewobenes und saftiges Tannin, endet mit festem Druck, kann noch reifen, ist jetzt schon ein Erlebnis.



Superiore, Dresden; Garibaldi, München; Consiglivini, Düsseldorf; Caratello, St. Gallen; Vinelite, Meggen; € 69,-

● **Villa Spinosa – Amarone della Valpolicella Classico – 10 anni dopo la vendemmia 2007**

Leuchtendes Granatrot. In der Nase jung und frisch, nach saftigen Erdbeeren, Himbeeren, im Nachhall leicht nach Gummi. Exzellente Klarheit am Gaumen mit enormer Frische, breitet sich sehr weit aus, hat viel Sprint, sehr kompakter Kern, vielschichtig und lange, eleganter Druck im Finale, ein nobler Wein.

Vinotek Gernspitz, Leutasch; Weinhandlung Drexler, Freiburg; Regenbogen AG, Kiel; GM Products, Oberwil-Lieli; € 110,-

95

● **Bertani – Amarone della Valpolicella Classico 2009**

Funkelndes Rubinrot mit leicht granatfarbenem Rand. Sehr zurückhaltende Nase, leicht nach Orangenzesten, getrockneten Tomaten, etwas nach Erdbeere. Im Gaumeneintritt saftig und geschliffen, rund, weitet sich sanft und samtig aus, tolle Frische, kerniger Mittelbereich, lange im Nachhall, wirkt noch sehr jung.

Belvini, Dresden; Superiore, Dresden; Stoppervini, Lugano; € 79,50

● **Brigaldara – Amarone della Valpolicella Riserva 2007**

Funkelndes Rubinrot. In der Nase kompakt und konzentriert nach reifen Waldfrüchten, Cassis, Brombeersirup, besonders einladend. Am Gaumen gezeichnet von toller Frische und ausgewogenem Frucht-Säure-Spiel, im mittleren Bereich betont fruchtig, endet im Abgang leicht würzig und feinfühlig, langer Nachhall.

Hawesko, Tornesch; Stecher & Krahn, Grafenschaft-Gelsdorf; Alpina, Buchloe; Vini d'Amato, Basel; € 200,-

● **Ca' La Bionda – Amarone della Valpolicella Vigneti di Ravazzòl 2013**

Leuchtend elegantes Rubinrot. Feinduftige Nase nach reifen Pflaumen, satten Amarenakirschen, im Nachhall Kaffeesatz und Schokolade, sehr komplex. Am Gaumen ausgesprochen salzig und saftig, ausgezeichnet ausgewogen zwischen Tannin und Säure, lebhaft von Anfang bis zum Ende, noch jung mit großem Potenzial.

Vinaturel, Berg; Bindella, Zürich € 49,50

● **Corte Sant'Alda – Mithas Amarone della Valpolicella 2012**

Intensives, sattes Rubinrot. Sehr vielschichtige und komplexe Nase nach rei-

fen Amarenakirschen, satten Himbeeren, Feigen, leicht balsamische Töne. Am Gaumen sehr ausdrucksstark in vielen Schichten, hat Saft, Salz, Frucht, Länge, spannt einen weiten Bogen und ist im Abgang leicht würzig, im Nachhall sehr lange.

Smart Wines, Köln; Cave SA, Gland, € 148,-

● **Gini – Scajari Amarone della Valpolicella Riserva 2010**

Leuchtendes, elegantes Rubinrot. Zarte Nase nach feinsten Himbeeren und reifen Erdbeeren unterlegt mit Rosenduft, leichte Würzenoten im Nachhall. Am Gaumen ausgeglichen und elegant, breitet sich mit schöner Frucht aus, wirkt sehr geschliffen, im Finale toller Abgang mit kräftigem Nachdruck, kann noch reifen.

Fischer & Trezza, Stuttgart; Italgastro, Neuhofen; Vila Vita, Marburg; Lucio Massaro, Berlin; Vergani, Zürich; Caratello, St. Gallen € 85,-

● **Guerrieri Rizzardi – Amarone della Valpolicella Classico Villa Rizzardi 2011**

Leuchtendes Rubinrot mit leicht granatfarbenem Rand. Fein gezeichnete und süßliche Nase nach reifen Erdbeeren und Kirschen, viel Himbeersirup, äußerst ausdrucksvoll. Tolle Frische am Gaumen gepaart mit ausbalancierter Frucht, schönes Spiel, hat süßen Schmelz, ganz dicht gewoben, im zweiten Teil zupackend, salzig, sehr lange.

Aman & Merkle, Buchloe; Smith & Smith, Zürich; € 40,-

● **Masi – Amarone della Valpolicella Campolongo di Torbe 2011**

Dunkles, volles Rubinrot. Leicht hefige Nase nach reifen Südfrüchten, viel Mirabelle und weiße Blüten, anders, aber ansprechend, leicht nach Honig, vielschichtig. Satter Gaumen mit viel Frucht, gewisse Straffheit, feinstes, grobkörniges Tannin, wirkt sehr jung, salzig, lang anhaltend, im Finale nochmal zupackend mit kräftigem Abgang.

Morandell, Wörgl; Enoteca Da Lucio, Wien; Ariane Abayan, Hamburg; Belvini, Dresden; Bindella, Zürich, € 120,-

● **Trabucchi – Amarone della Valpolicella 2010**

Intensives, leuchtendes Rubinrot. Fein gezeichnete Nase nach reifen Himbeeren, satten Kirschen, etwas Pflaumen, wirkt sehr einladend. Am Gaumen geschmeidig und dicht gewoben, dann prompt zupackend mit viel Kraft, wirkt sehr körperreich und hat trotzdem guten Trinkfluss, herzhaft, satte Kirschfrucht im Finale.

www.trabucchidillasi.it, € 49,50

● **Villa Spinosa – Amarone della Valpolicella Classico 2014**

Hell leuchtendes Rubinrot mit schimmerndem Kern. Äußerst kühle Nase mit mineralischen Anflügen, kaltes Fleisch, Pinienkerne, leichter Nachhall nach Lack. Am Gaumen geschmeidig und saftig, dicht gewobenes Tannin mit kompaktem Kern, straff, klar, überzeugt durch seine Trinkigkeit, im Abgang lange mit fruchtbetontem Nachhall.

Vinothek Gernspitz, Leutasch; Weinhandlung Drexler, Freiburg; Regenbogen AG, Kiel; GM Products, Oberwil-Lieli; € 35,-

● **Villa Spinosa – Albasini Amarone della Valpolicella Classico 2011**

Leuchtendes, brillantes Rubinrot. Leicht zurückhaltende Nase nach reifen Walderdbeeren, Unterholz und etwas Schuhcreme. Am Gaumen enorm frisch mit salzigem Zug, schöner Schmelz mit fein gewobenem Tannin, klar

und präzise, endet im Abgang nochmal salzig, hoher Trinkfluss! **Vinothek Gernspitz, Leutasch; Weinhandlung Drexler, Freiburg; Regenbogen AG, Kiel; GM Products, Oberwil-Lieli; € 49,-**

● **Zenato – Amarone della Valpolicella Classico Riserva Sergio Zenato 2012**

Intensives, fast undurchdringliches Rubinrot mit violettem Rand. Duftige und vielschichtige Nase nach satten Amarenakirschen, Brombeeren, Cassis, getrocknete Pflaumen, untermalt von einem leichten Touch Bitterschokolade. Am Gaumen sehr vielschichtig und komplex, baut sich in vielen Schichten auf, konzentriert und körperreich, insgesamt sehr ausgewogen und harmonisch, endet mit festem Druck, kann und soll noch etwas reifen.

Belvini, Dresden; Edelrausch, Dresden; Superiore, Dresden, Cave Amann, Bischofszell, € 75,-

● **Zýme – Amarone della Valpolicella 2011**

Leuchtendes, elegantes Rubinrot. Sehr leichte Nase, feingliedrig nach Nüssen und etwas Marzipan, im Hintergrund verstecken sich rote Beeren. Am Gaumen primär fruchtbetont, dann feine würzige Nuancen, eröffnet sich mit keckem Spiel und straffem Zug, weitet sich schön aus, hat enorm viel Tiefgang, sehr lange.

Casa del Vino, Freiberg am Neckar; Berdux, Offenbach am Main; Schumacher's Feine Weine, Neudorf; Bottega del Vino, Romanshorn, € 90,-

94

● **Allegrini – Amarone della Valpolicella Classico 2014**

Dunkles, sattes Rubinrot mit leicht aufhellendem violettem Rand. Erhabener Duft nach sehr reifen Brombeeren, Zuckererdbeeren, filigranes Süßholz, wirkt überaus elegant. Öffnet sich am Gaumen nur langsam, dann aber mit viel Fruchtfülle, auch würzige Nuancen im Mittelteil, äußerst geschliffen und kompakt, endet im Finale salzig und klar.

Morandell, Wörgl; Wein & Co., Wien; Neururer, Vomp; Belvini, Dresden; GES Sorrentino, Delmenhorst; Gastrovin, Dübendorf; Utiger Weine, Baar; Chiodi Vini, Ascona; Ullrich, Zürich; € 50,-

● **Brigaldara – Amarone della Valpolicella Case Vecie 2012**

Leuchtendes, funkelndes Rubinrot. Sehr feine und ausdrucksstarke Nase nach reifen Walderdbeeren und Hagebutten, im Nachhall nach Minzschokolade. Am Gaumen rote Frucht, getragen von toller Saftigkeit, klar salzig, feingliedrig und elegant, wirkt straff, im Finale feines Spiel, langer Nachhall.

Hawesko, Tornesch; Stecher & Krahn, Grafschaft-Gelsdorf; Alpina, Buchloe; Vini d'Amato, Basel; € 40,-

● **Ca' dei Frati – Amarone della Valpolicella Pietro dal Cero 2011**

Intensives, leuchtendes Rubinrot. Duftige Nase nach Vollmilchschokolade, reife rote Früchte, unterlegt von feiner Holzwürze. Dicht und prachtvoll am Gaumen, sehr geschliffenes Tannin mit eng gewobener Struktur, breitet sich sanft aus, im zweiten Bereich dann nochmal zupackend, ein »moderner« Amarone mit langem Nachhall.

Morandell, Wörgl; Belvini, Dresden; Vinissimo, München; Gastrovin, Dübendorf; € 69,-

● **Coali Tenuta Savoia – I Coali Amarone della Valpolicella Classico 2012**

Lenz Moser
ist Österreichs
Wein

Genuss hat bei uns Tradition. Schon seit 1849 keltern unsere Kellermeister aus besten österreichischen Trauben feinste Weine für höchste Trinkfreude.

Da sind sich Weinkenner einig:
„Lenz Moser ist Österreichs Wein!“



Winkelbauer
Lenz Moser
seit 1849

www.lenzmoser.at

Intensives, sattes, dunkles Rubinrot. Duftende, offene Nase nach satten und reifen Amarenakirsche. Am Gaumen sehr satt und strukturiert mit massiger Konsistenz, kein Mangel an Frische und Saftigkeit, baut sich lange und samtig im Mund auf und endet betont auf Amarenakirschen im Finale; insgesamt sehr harmonisch.
www.coali.it; € 60,-

● **Fattori – Amarone della Valpolicella 2011**

Intensives, kraftvolles Rubinrot. Elegante Nase nach schwarzem Pfeffer, reifem Cassis und schwarzen Johannisbeeren. Geschmeidig mit dicht gewobenem Tannin am Gaumen, ausgesprochen saftig mit kerniger Frucht und feinem Würze-spiel, bleibt lange im Abgang, insgesamt sehr harmonisch.

Mercatone, Kassel; Gerlando Savaia, Berlin; Mu's Vinothek, Affoltern Am Albis € 48,-

● **Guerrieri Rizzardi – Amarone della Valpolicella Classico Calcarole 2011**

Leuchtendes, brillantes Rubinrot. Elegante Nase nach reifen Kirschen unterlegt mit feinem Rosenduft. Am Gaumen cremiger Auftakt mit schmeichelndem Spiel, weitet sich schön aus, kernige rote Frucht, präsentiert sich sehr harmonisch bis ins Finale, fester Druck.

Aman & Merkle, Buchloe; Smith & Smith, Zürich € 79,-

● **Masi – Amarone della Valpolicella Classico Riserva Costasera 2012**

Intensives, sattes Rubinrot. Filigran-elegante Nase nach reifen Waldbeeren, Schokolade, im Nachhall leicht nach Zigarrenkiste. Am Gaumen überragt der süße Schmelz, baut sich weit und in vielen Schichten auf, elegant, im zweiten Teil stets saftig und ausgewogen, wunderbar harmonisch bis ins lange Finale.

Morandell, Wörgl; Enoteca Da Lucio, Wien; Ariane Abayan, Hamburg; Belvini, Dresden; Bindella, Zürich € 53,-

● **Monte Dall'Orà – Stropa Amarone della Valpolicella Classico 2010**

Intensives, dunkles Rubinrot mit leicht aufhellendem Rand. Vielschichtige Nase nach reifen Himbeeren und Erdbeeren, dann leicht nach Süßholz, im Nachhall Dörrpflaumen und Preiselbeermarmelade. Im Trunk sehr dunkel und tiefgründig, würzig mit viel Schokolade, harmonisch und ausgeglichen, sehr kraftvoll, eine ordentlicher Kerl mit langem Nachhall.

RebSaal, Hamburg; Cantine Sant'Am-broeus, Berlin; Dani Matter Weine, Samedan; Cibovinum, Genf; € 95,-

● **Rubinelli Vajol – Amarone della Valpolicella Classico 2012**

Funkelndes, leuchtendes Rubinrot. In der Nase frisch nach Himbeeren und reifen Walderdbeeren, im Nachhall nach Orangenesten, sehr fein. Ausgeglichen und enorm saftig am Gaumen, besticht durch seine Frische trotz 16 Vol.-%, spürtet keck vom Start bis ans lange Ziel, zeigt im Finale schönes Salz und prächtige Ausgewogenheit.

Weinschmecker, Ingolstadt; Siebe Dupf, Liestal; € 50,-

● **Secondo Marco – Amarone della Valpolicella 2011**

Leuchtendes Rubinrot. Würzige Nase nach Pfeffer und grünem Paprika, leicht nach Efeu, schlägt etwas quer, dennoch reizend. Am Gaumen sehr ausgewogen mit betont würzigen Nuancen im mittleren Bereich, süßer Schmelz, weitet sich lange aus, wirkt eng gewoben und endet im Finale mit feinem Druck.

Garde Blanche, Wien; VinoVersum Düsseldorf, Düsseldorf; De Simoni, Kriens; € 65,-

● **Speri – Amarone della Valpolicella Classico Vigneto Monte Sant'Urbano 2013**

Leuchtendes, elegantes Rubinrot. Duftende Nase nach frischen roten Beeren, viel Erdbeere, saftige Kirschen, im Nachhall fein nach Vanillezucker. Fein und cremig im Mundeintritt, weitet sich prompt straff aus, zupackend, salzig, endet lange im Nachhall mit starkem Druck.

Rieger Weine, Salzburg; Wein & Co., Wien; Kölner Weinkeller, Köln; Massi, Köln; Weinladen Schmidt, Berlin; Fischer Weine, Sursee; Wyhus Belp, Belp; Vini Divini, Mellingen; Jeggli, Buchs; € 48,-

● **Tedeschi – Amarone della Valpolicella 2014**

Sehr finsternes, undurchdringliches Rubinrot. In der Nase vielschichtiges Bukett nach reifer Brombeere und dunkler Schokolade, im Nachhall leicht nach Siegellack. Am Gaumen geprägt von enormer Dichte und Saftigkeit, vielschichtig mit tollem Fruchtspiel, breitet sich weit aus, endet im Finale mit feiner Salzigkeit und festem Druck am Gaumen.

Superiore, Dresden; Garibaldi, München; Consiglivini, Düsseldorf; Caratello, St. Gallen; Vinelite, Meggen € 30,-

● **Tenuta Santa Maria – Amarone della Valpolicella Riserva 2012**

Intensives, leuchtendes Rubinrot. Elegante Nase nach reifen Himbeeren, Waldfrüchten, im Nachhall leicht nach Leder. Ausgewogen am Gaumen mit eleganter Säure und feinem Schmelz, wirkt

sehr filigran und frisch, zugleich noch jung, endet im Finale klar und voller Finesse.

Gottardi, Innsbruck; Di Gennaro, Stuttgart; Benedos, Melide; Campavino Wine & Spirits, Volketswil € 60,-

● **Tommasi – Amarone della Valpolicella Classico Riserva Ca' Florian 2010**

Intensives, dunkel funkelnendes Rubinrot. Zurückhaltende Nase nach reifen Erdbeeren und Hagebutten, im Hintergrund feine Würznuancen. Am Gaumen sehr feinfühlig und geschmeidig mit viel Schmelz und Frucht, gar cremig, zieht sich langsam über die Zunge, packt im zweiten Bereich ordentlich zu und endet lange und mit festem Druck im Nachhall.

Mounier, Wien; Schlumberger Deutschland, Meckenheim; Bremer Weinkolleg, Bremen; Martel, St. Gallen; € 69,90

● **Zenato – Amarone della Valpolicella Classico 2014**

Undurchlässiges, dunkles Rubinrot mit ganz leicht aufhellendem Rand. Filigrane Nase mit eleganten Tönen von Kaffee und reifer Brombeere, erinnert im Nachhall an schwarzes Cassis. Feingliedrig am Gaumen trotz seines Gehalts, sehr geschliffenes Tannin gibt diesem Amarone sehr viel Eleganz, bleibt lange anhaltend mit feinen Noten von Waldfrüchten und Schokolade im Abgang.

Belvini, Dresden; Edelrausch, Dresden; Superiore, Dresden; Cave Amann, Bischofszell € 29,5



93

● **Accordini Stefano – Amarone della Valpolicella Classico Acinatico 2015**

Elegantes, kraftvolles Rubinrot. In der Nase leicht rauchig, filigran nach Vanille untermalt von dezanten Holznoten. Am Gaumen sehr saftig und frisch, besitzt tollen Zug, hat im Mund auch rauchige Nuancen, im Abgang stets zügig und druckvoll, endet auf schwarzen Johannisbeeren.

Deuna, Augsburg; Fine Wine Trading, Herisau; Baccus, Terlan; € 40,-

● **Benedetti – Corte Antica – Amarone della Valpolicella Classico 2011**

Leuchtendes Rubinrot mit funkelnendem Kern. Fein gezeichnete Nase nach roten Johannisbeeren, frischen Kirschen, leicht nach Traubenzucker. Harmonisch und ausgewogen am Gaumen mit schöner Salzigkeit, breitet sich geschmeidig aus, endet im Finale saftig mit festem Druck.

Divina Food, Dietlikon; € 50,-

● **Benedetti – Corte Antica – Croce del Gal Amarone della Valpolicella Classico 2009**

Intensives, kerniges Rubinrot. Duftende und feingliedrige Nase nach reifen Kirschen, satten Erdbeeren, leicht nach Lack und Schuhcreme im Nachhall, wirkt vielschichtig. Straff und zügig am Gaumen mit kompakter Frucht, weitet sich schön aus, spannt einen langen Bogen, im Finale leicht salzig und sehr lange.

Divina Food, Dietlikon € 73,-

● **Brigaldara – Amarone della Valpolicella Classico 2013**

Intensiv leuchtendes Rubinrot. Sehr duftige und offene Nase nach frischen Rosenblättern, saftigen Erdbeeren und Cranberries, im Nachhall Holunderbeeren. Fruchtbetont am Gaumen mit tänzelnder Säure und knackigem Zug, trotz 16,5 Vol.-% sehr elegant und fein, zielgerade und klar, endet auf schwarzen Holunderbeeren.

Hawesko, Tornesch; Stecher & Krahn, Graftschaft-Gelsdorf; Alpina, Buchloe; Vini d'Amato, Basel; € 40,-

● **Buglioni – Il Lussurioso Amarone della Valpolicella Classico 2015**

Intensives, sattes Rubinrot. In der Nase viel Amarenakirsche, Pflaumen und Cassis. Weich und elegant am Gaumen, getragen von knackigem Säurespiel, gut ausgedrückte Frucht, tänzelt förmlich über die Zunge, noch jung, aber mit viel Potenzial. **Fischer & Trezza, Stuttgart; Caratello, St. Gallen; € 40,-**

● **Corte Rugolin – Amarone della Valpolicella Classico Monte Danieli Riserva 2012**

Intensives und dunkles Rubinrot. Duftige

Nase nach satten Kirschen, Brombeeren und etwas Vanillezucker. Am Gaumen sehr fruchtsüß mit kompaktem Schmelz, satt nach Brombeeren, zieht sich lange und behäbig über die Zunge, ein satter Kerl mit viel Wumms.

Rutishauser, Scherzingen; € 54,50

● **Corteforte – Amarone della Valpolicella Classico Riserva 2009**

Leuchtendes Rubinrot. In der Nase nach Trockenpflaumen, Datteln, reifen Erdbeeren und getrockneten Rosenblättern. Saftig und frisch am Gaumen mit eleganter Cremigkeit, eröffnet sich auf eleganten Fruchtnoten, leicht auch nach dunkler Schokolade, vielschichtig und lange.

Dallmayr, München; Sansibar, Sylt; Weinkommissar, Bonn; Hischer, Brig; Liechti, Basel; Giardino del Vino, Frauenfeld; Vinolio Trade, Arth; Riem, Daepf & Co., Kiesen; € 55,-

● **Cubi Valentina – Morar Amarone della Valpolicella Classico 2009**

Intensives, leuchtendes Rubinrot. Sehr reife Töne in der Nase, getrocknete Pflaumen, Orangenzenen, etwas Chinarinde. Am Gaumen kernig und

präzise, gut abbalanciert in Säure und Frucht, drückt fest an den Gaumen, entwickelt sich im Nachhall prächtig. **Toscabio, Husum; Smith & Smith, Zürich; € 44,-**

● **Damoli – Checo Amarone della Valpolicella Classico 2011**

Dunkles, finsternes Rubinrot. In der Nase nach getrockneten Feigen, Datteln, sehr dunkelbeerig, im Hintergrund würzig nach Teer. Am Gaumen vollmundig und körperreich, gar kräftig, weitet sich mit kerniger dunkler Frucht aus, spannend, endet im Finale mit festem Druck, langer Nachhall. **Amaroneshop, Schindellegi € 60,-**

● **Fidora – Amarone della Valpolicella Monte Tabor 2011**

Leuchtendes, elegantes Rubinrot. Sehr feingliedrige Nase nach reifen Himbeeren und Kirschen, im Nachhall nach Hagebuttentee. Am Gaumen harmonisch mit schönem Schmelz, fein geschliffenem Tannin, baut sich lange auf, im Finale fester Druck. **Agora Vino, Wien; Dallmayr, München; United Vintner, Ilsede; Küferweg, Seon; € 65,-**

● **Ilatium Morini – Campo Leòn Amarone della Valpolicella 2013**

Intensives, kerniges Rubinrot. In der Nase feine Würzenoten, Kardamom, grüner Pfeffer, wirkt sehr elegant und fein. Straff am Gaumen mit zupackendem Tannin, geschliffen, breitet sich im mittleren Bereich sehr weit aus, im Abgang salzig und lange. **Garda Weine, Kufstein; Weinkontor Freund, Borgholzhausen; Gastrovin, Dübendorf; € 50,-**

● **Le Ragose – Amarone della Valpolicella Classico Marta Galli 2008**

Intensives, konzentriertes Rubinrot. Würzige Nase nach dunkler Schokolade und etwas Sternanis, unterlegt von feinen Noten nach Trüffel. Am Gaumen sofort zugänglich, öffnet sich auf filigranen Würzenoten, cremiger Schmelz, sehr lange, endet im Finale mit festem Druck. **Il Ghiottone, München; Das italienische Weindepot, Huglfing im Pfaffenwinkel; Alles Wein, Isernhagen; Duesko, Duellmen; Vinocentral, Darmstadt; Kulturbrauerei, Heidelberg; Weinhandlung Drexler, Freiburg; Burg Lede, Bonn; Bonita Berlin, Berlin; € 80,-**

eagle
GOLF GUIDE

DAS MUST-HAVE FÜR JEDEN GOLFER

ENTDECKEN SIE DIE SCHÖNSTEN GOLFREGIENEN

PLAY, STAY, EAT und MEET sind die Schlagworte, um die sich beim Interaktiven Eagle Golfguide alles dreht. Entdecken Sie Golfregionen, sammeln und teilen Sie Ihre gespielten Golfrunden.



JETZT
KOSTENLOS
DOWNLOADEN:
„EAGLE GOLFGUIDE“ AUS
DEM APP-STORE HOLEN.



Browser-Version unter:
eagle-golfguide.com

**KOSTENLOSER
DOWNLOAD!**

ALS APP
& DESKTOP-
VERSION

● **Monteci – Amarone della Valpolicella 2012**

Intensives, dunkles Rubinrot. Sehr duftige Nase nach frischen Himbeeren, Lindenblüten, Lakritze und Eukalyptus. Griffig mit elegantem Schmelz am Gaumen, zeigt kompakte Süße kombiniert mit straffem Zug, würzig, druckvoll, wirkt noch jung, zeigt gutes Potenzial. **Excellence Wine, Essen; Te Vino, Bad Abbach; Mayer Erben, Weinstadt** € 40,-

● **Monteci – Amarone della Valpolicella Classico Costa delle Corone 2009**

Leuchtendes Rubinrot. In der Nase viel dunkle Beeren, vor allem aber edle pilzige und harzige Töne. Knackig und saftig am Gaumen, ausgesprochen fruchtig im Mittelteil, hat viel Zug und Kraft, endet im Finale mit festem Druck. **Excellence Wine, Essen; Te Vino, Bad Abbach; Mayer Erben, Weinstadt; € 55,-**

● **Nicolis – Amarone della Valpolicella Classico 2012**

Elegantes, leuchtendes Rubinrot. Zurückhaltende Nase, leicht erdige Töne, nasser Blätterwald, etwas Eukalyptus, im Nachhall nach eingelegten Amarenakirschen. Am Gaumen ausgewogen und saftig, getragen von frischer Beerenfrucht, zieht sich lange und feingliedrig über die Zunge, dichtes Tannin, endet im Finale betont frisch. **Palast Gastronomie, Hohenems; Hugi Weine, Selzach; Wine Team, Lana; € 40,-**

● **Paolo Cottini – Amarone della Valpolicella Classico 2014**

Intensives, undurchdringliches Rubinrot mit leicht aufhellendem Rand. Intensiv duftende Nase nach reifen Brombeeren, im Nachhall leicht nach Unterholz. Am Gaumen sehr dicht gewoben mit straffem Tannin und anregender Säure, betont fruchtig im mittleren Bereich, gewisser Schliff, endet im Finale mit festem Druck am Gaumen. **Linke Weinhandelsgesellschaft, Hohenbrunn; Gourmetage Köhler & Weißborn, Leipzig; Marcellino Import, Herisau; Archetti Vini D'Italia, Basserdorf; € 45,-**

● **Provolo – Amarone della Valpolicella Riserva 2003**

Intensives, dunkles, undurchdringliches Rubinrot. In der Nase Töne nach sehr reifen, getrockneten Früchten, malzige Nuancen, leicht nach Sardellen. Am Gaumen kompakt mit zupackendem Tannin, wirkt rustikal, Noten nach Bitterschokolade und getrockneten Pflaumen, hat eine gute Struktur, hält lange nach. **www.viniprovolo.com; € 150,-**

● **Santa Sofia – Amarone della Valpolicella Classico 2012**

Intensives, dunkel leuchtendes Rubinrot.

Satte Nase nach reifen Pflaumen, unterlegt von feinen Rauchnuancen, im Nachhall leicht nach Oliven. Sehr präzise in Ansatz und Verlauf, weitet sich schön aus mit geschliffenem Tannin und straffem Zug, endet im Finale auf feinsten Kaffeenoten. **Farnetani, München; Viani Importe, Göttingen; Enotria, Hagen; Tuttigusti Torregrossa, Hamburg; Tenace, Mannheim; Vivino, Frankfurt; Vinum Noster, Berlin; South Wines, Orbe; € 45,-**

● **Scriani – Amarone della Valpolicella Classico 2014**

Intensives, dunkles Rubinrot mit filigran aufhellendem Rand. Ansprechende und einladende Nase nach reifen Waldbeeren unterlegt von leichtem Rauch, im Nachhall etwas Amarenakirsche. Zu Beginn süßer Gaumeneintritt, der sich dann prompt in Straffheit und Zug umwandelt, würzig mit feiner Pfeffernote, hat viel Kraft, tolles Spiel im Finale. **Thurnher, Dornbirn; Weinimport Stuttgart, Stuttgart; Centro Soriano, Düsseldorf; The Beer & Wine Store, Groß-**



karolinenfeld; Altrovino Stephan, Berlin; Bottega del Vino, Romanshorn; Corvino, Stallikon; Niba Getränke, Bazenheid; Real Treat, Frauenfeld € 30,-

● **Tedeschi – Amarone della Valpolicella Classico Riserva Capitel Monte Olmi 2012**

Dunkles, brillantes Rubinrot. Medizinale Töne in der Nase, balsamisch, Eukalyptus, schwarze Johannisbeeren, im Nachhall leicht nach Gummi. Am Gaumen frisch und saftig, zieht sich klar und lange über die Zunge, konzentriert und dennoch fruchtig, präzise, hat lebhaft Säure, im Abgang lange und herzhafte. **Superiore, Dresden; Garibaldi, München; Consiglini, Düsseldorf; Caratello, St. Gallen; Vinelite, Meggen** € 69,-

● **Villabella – Amarone della Valpolicella Classico 2011**

Intensives, leuchtendes Rubinrot. Ansprechende, offene Nase nach satten

Kirschen, Erdbeeren und Cassis. Rund und geschmeidig am Gaumen, breitet sich zunächst samtig aus, filigran eingearbeitetes Tannin, geschliffen, zieht sich klar durch vom Anfang bis zum Abgang. **RG Parma, Innsbruck; Imparato Wein, Essen; Vinothek René Schmidli, Villmergen; € 27,-**

92

● **Aldrighetti – Amarone della Valpolicella Classico Le Bignele 2013**

Intensives, sattes Rubinrot. Duftende Nase nach konzentrierter Erdbeermarmelade, im Nachhall feine würzige Nuancen. Saftig und klar am Gaumen mit feinem Schmelz, toll ausbalanciert, mittlerer Druck im Finale, endet im Nachhall auf feinen Fruchttönen. **Edelrausch, Dresden; Meilis Weinwelt, Kollbrunn; € 40,-**

● **Cantina Valpolicella Negrar – Amarone della Valpolicella Classico 2015**

Dunkles, kraftvolles Rubinrot mit leicht aufhellendem Rand. Nicht ganz klar definierte Nase, wirkt leicht verschlossen, zart nach Schokolade und Amarena. Im Trunk durchwegs ausgewogen mit erstaunlicher Frische, hat Saft und ist züchtig, im mittleren Teil geschliffenes Tannin, endet im Abgang lange und animierend. **Rewe, Köln; € 19,-**

● **Corte Rugolin – Amarone della Valpolicella Classico Crosara de le Strie 2012**

Sehr sattes, dunkel leuchtendes Rubinrot. Stark nach dunklem Kakao und eingelegten Kirschen in der Nase. Am Gaumen zu Beginn ausgeglichen und geschliffen mit eng gewobenem Tannin, weitet sich breit aus, hat in der Mitte betont schokoladige Nuancen auf Grund des spürbaren Holzeinsatzes, endet im Finale auf einem leichten Bitterton. **Rutishauser, Scherzingen** € 43,50

● **Corte Sant'Alda – Amarone della Valpolicella Valmezzane 2012**

Leuchtendes Rubin mit funkelndem Kern. Offene und einladende Nase nach frischen Kirschen, sattem Pfirsich und getrockneten Rosenblättern. Sehr saftig und salzig am Gaumen, zeigt einen eleganten Körper mit viel frischer Frucht, baut sich weit auf, spannend, im Finale leicht auszehrend. **Smart Wines, Köln; Cave SA, Gland** € 68,-

● **Dal Cero – Amarone della Valpolicella 2013**

Intensives, fast undurchdringliches Rubinrot. Elegante Nase nach schwarzen Johannisbeeren, etwas Kaffeesatz und

BRUNELLO DI MONTALCINO

Pilzen. Am Gaumen sehr dunkelfruchtig mit dicht gewobenem Tannin, schöner Schmelz, baut sich langsam und weit auf, trocknet im Finale leicht nach.

Vinarius, Winterthur; € 50,-

● Danese – Amarone della Valpolicella Classico 2012

Intensives Rubinrot mit leicht aufhellendem Rand und leuchtendem Kern. In der Nase nach getrockneten Pflaumen, reifen Erdbeeren, leicht nach Rauch. Am Gaumen gut ausgewogen, schöner Schmelz mit süßem Tannin, zeigt sich im ganzen Verlauf harmonisch und endet saftig und mit festem Druck.

Koc Gida, Berlin; Bremer Spirituosen Contor, Bremen; Dolomiti Weinhandel, Münster; Stöhr Weinimport, Beyharting; Cantina Barofi, Andelfingen; Vini Blu, Basel; € 22,-

● Farina – Amarone della Valpolicella Classico 2015

Leuchtendes Rubinrot. Nicht ganz klar definierte Nase, leicht nach Bergamotte. Am Gaumen dann frisch, gepaart mit angenehmer Säure, im mittleren Bereich frische Fruchtnoten, gute Harmonie, endet im Finale saftig und lange.

Enoteca Da Lucio, Wien; Dallmayr, München; Falstaff, Hohenpolding; Horst Prietzel, Bochum; EMC Food Group, Essen; Weincontor Wiesbaden, Wiesbaden; Hanusel Hof Rainalter, Hellengerst; € 30,-

● Gamba – Amarone della Valpolicella Classico Le Quare 2013

Intensives, dunkles Rubinrot mit leicht aufhellendem Rand. Duftende Nase nach getrockneten Rosenblättern, Erdbeeren und Waldfrüchten unterlegt von Nuancen nach Zedernholz. Am Gaumen sehr saftig und mit feinem Spiel zwischen Säure, Frucht und Frische, im mittleren Bereich sehr geschliffenes Tannin, gut integriertes Holz, im Finale fester Druck.

Opera, Arzier; € 40,-

● Guerrieri Rizzardi – 3 Cru Amarone della Valpolicella Classico 2013

Leuchtendes Rubinrot mit leicht granatfarbenem Rand. Filigrane Nase, nicht ganz klar gezeichnet, leicht duftig und blumig, fein. Am Gaumen geschliffen und fein, kantlos, eng gewobenes Tannin mit kompakter Fruchtsüße, unterstützt vom Holzausbau, endet überraschend leicht bitter.

Aman & Merkle, Buchloe; Smith & Smith, Zürich; € 32,-

● I Campi – Campo Marna Cinquecento Amarone della Valpolicella 2006

Sehr sattes, undurchdringliches Rubinrot. Intensive Nase nach reifem Cassis, schwarzen Holunderbeeren, hat im Nachhall feine Würzenoten. Sehr kompakt am Gaumen mit dunkler Beerenfrucht im Vordergrund,

geschliffen, zieht sich in einem weiten Bogen über die Zunge, endet lange im Abgang.

Semper Vinum, Marchtrenk; € 35,-

● Lavarini – Maximus Amarone della Valpolicella 2012

Intensives, dunkles Rubinrot mit leicht granatfarbenem Rand. Ausgeprägte Nase nach Kokosnuss und Bourbonvanille, nur im Hintergrund dezente dunkle Fruchttöne. Sehr tolle Frische gepaart mit klarer Frucht am Gaumen, saftig und salzig, zieht sich klar vom Anfang bis zum Finale, endet ganz leicht trocknend.

Weingarten Ratingen, Ratingen; Fuster, St. Gallen; Rebwein, Rüschiikon; € 55,-

● Le Marognole – Amarone della Valpolicella Classico Campo Rocco 2013

Sehr dunkles, leuchtendes Rubinrot. In der Nase reife Waldfrüchte getragen von leichtem Staubzucker, satte Amarenakirsche, wirkt etwas reif. Am Gaumen geschmeidig und cremig zu Beginn, entwickelt sich im mittleren Bereich in eine straffe Richtung, endet im Finale leicht trocknend.

Bardin, Arnoldstein; Flaschengeist, Immenstadt; Nordendquelle, München; Weimers Weinparadies, Kornwestheim; PHL Wine Consulting, Riva San Vitale; € 50,-

● Marco Mosconi – Amarone della Valpolicella 2012

Leuchtendes, kräftiges Rubinrot. In der Nase nach reifen Kirschen, würzige Nuancen, Pfeffer, im Hintergrund nach Chinarinde. Am Gaumen kräftig und vollmundig, salzig, weitet sich gut aus, schöne Länge, im Abgang saftig und lange.

Vipino, Krailing; GM Products, Oberwil-Lieli; Fertig, Hunzenschwil; Cibus Ars Vivendi, Piobbico € 70,-

● Monte del Frá – Amarone della Valpolicella Classico Scarnocchio Riserva 2012

Intensives, leuchtendes Rubinrot. Duftende, expressive Nase nach Himbeersirup, Kirschbonbon und Holunderblüten. Am Gaumen satt und sehr fruchtbetont, Holunderbeeren in Hülle und Fülle, insgesamt aber ausgewogen und mit schönem Spiel, gute Länge, ein Querschläger.

Wein 4 Senses, St. Gilgen/Salzburg; Fischer & Trezza, Stuttgart; Landolt Weine, Zürich; € 44,50

● Nicolis – Amarone della Valpolicella Classico Ambrosan 2009

Dunkles, fast undurchdringliches Rubinrot. Duftende Nase nach schwarzen Johannisbeeren, Cassis, etwas nach Brombeeren, hat im Nachhall auch edle Würzenoten. Kompakt am Gaumen mit eng gewobenem Tannin, fast schon cremig,

wirkt eng gewoben, breitet sich weit aus, in Abgang leicht trocknend.

Palast Gastronomie, Hohenems; Hugl Weine, Selzach; Wine Team, Lana € 50,-

● Silvano Piacetini Wine Selection (Premium Wine Selection) – Amarone della Valpolicella Riserva 2011

Intensives, kraftvolles Rubinrot mit leuchtendem Kern. Fein gezeichnete Nase nach reifen Pflaumen und Amarenakirschen, leicht nach Süßholz im Nachhall. Saftig und ausgewogen am Gaumen mit schönem Spiel, ausgeprägte Frucht getragen von vordergründiger Süße, dennoch geschliffen und weich, gute Länge.

Frischeparadies, Hamburg € 29,-

● Tenute Salvaterra – Amarone della Valpolicella Classico Riserva Cave di Prun 2008

Leuchtendes Rubinrot. Feingliedrige und duftende Nase nach frischen Erdbeeren, Amarenakirschen, im Nachhall eingelegte Pflaumen, sehr fein. Straff mit viel Saft am Gaumen, tänzelt klar und fein über die Zunge, gute Länge, endet betont fruchtig und leicht salzig im Finale.

www.tenutesalvaterra.it; € 50,-

● Tenute Salvaterra – Amarone della Valpolicella Classico Riserva Cave di Prun 2007

Dunkles Rubinrot mit leicht aufhellendem Rand. In der Nase nach Schokoladekexen, gerösteten Nüssen, im Nachhall leicht animalisch und nach Teer. Am Gaumen sehr saftig und fruchtbetont, zieht sich spannend über die Zunge, sehr frisch für sein Alter, zupackend mit überraschend knackigem Finish.

www.tenutesalvaterra.it € 50,-

● Tommasi – Amarone della Valpolicella Classico 2013

Intensives, leuchtendes Rubinrot. In der Nase nach Rumtopf, dunkle Kirschen, eingelegte Zwetschken. Sehr saftig am Gaumen mit filigranem Schmelz, breitet sich weit aus, ist straff und zügelig, endet im Finale lange und geschliffen.

Mounier, Wien; Schlumberger Deutschland, Meckenheim; Bremer Weinkolleg, Bremen; Martel, St. Gallen; € 37,50

! **Weitere aktuell** verkostete Amarone unter

● falstaff.com/tasting-amarone

