GIUSEPPE QUINTARELLI
Alzero
Veneto IGT Venetien

Jahrgang:	2013
Inhalt:	75 cl
Produzent:	**Giuseppe Quintarelli**
Traubensorten:	Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot
Alkoholgehalt:	16.50% Vol.
Ausschenktemparatur:	16-18°

Für den Alzero werden die Trauben wie beim Amarone vor der Verarbeitung auf Stroh getrocknet. Ausbau während zwei bis drei Jahren in französischen Eichenfässern, gefolgt von bis zu vier weiteren Jahren in Fässern aus slawonischer Eiche. In der Nase Aromen von dunklen Beeren, Lakritz, Trüffel Tabak, Edelbitter Schokolade und Sattelleder. Am Gaumen mit opulentem Schmelz, Noten von Kompott-Früchten und feine Röstaromen. Komplex, Tiefgründig, mit mächtigen, aber samtenen Tanninen und einem nuancierten, langanhaltenden Abgang.

Empfehlung

Zu Schmorgerichten, dunklem Fleisch vom Grill, Wild und zu gut gereiften Käsen.

Produzent

Ein kleines Weingut im Valpolicella.. Nur ein altes, rostiges Schild verweist auf Quintarelli. Hoch über Negrar gelegen war Giuseppe Quintarelli zu Hause. Der im Januar 2012 im Alter von 85 Jahren verstorbene Giuseppe (Bepi) war einer der profiliertesten Vertreter der Weinszene im Valpolicella. Keiner war verwurzelter in der Tradition des authentischen Weinbaus. Seine Weine spielen in einer ganz eigenen Liga, am ehesten kommen noch Romano dal Forno oder Gaja an seine Klasse. Berühmt war er für seinen Qualitätsstandard, mit dem er seine Weine produzierte. Nur in den besten Jahren wird der Amarone produziert. Die Jahresproduktion liegt bei etwa 1.000 Flaschen. Seine Weine kommen erst nach einer sehr langen Reifephase in den Verkauf. Der Traditionsstil prägte sein Leben und seine Umgebung. Es ist nicht übertrieben, wenn man sagt, dass sein Wirken der Aufbruch war, dem italienischen Wein sein internationales Renommee zu verschaffen.

SECLI WEINWELT AG
DOSSENSTRASSE 17, 9470 BUCHS
T +41 81 756 18 61, F +41 81 756 18 52, contact@secli-weinwelt.ch