

Ein Glas Valpolicella

23091



Im Keller des früheren Restaurants "Zur Oele" Kostenlose Weindegustation 9. September 2023 ab 10:00 bis 16:00

sito - Standort



Die Entwicklung der Valpolicella Weine ist ähnlich verlaufen wie beim Chianti. Ursprünglich ein "Arme-Leute-Wein" sind heute Spitzenweine wie primär AMARONE oder aber SUPERIORE, RIPASSO und IGT LA GROTTA angesagt. IGT steht für Indicazione Geografica Tipica. Entsprechend einem Landwein beziehungsweise Vin du Pays.

Ein Glas für jeden Tag von CORTE ALEARDI ist ein herrliches Erlebnis. Gegenüber einem VdT -Vino di Tavola- ist der IGT eine Qualitätsstufe höher einzuordnen und die Intensität der roten Assemblagen besticht durch das Geschmacksvolumen. Sie sind deshalb für den Herbst oder Winter besonders empfehlenswert. Zum Beispiel zu Wild oder anlässlich einer Metzgete, zu Blut- und Leberwurst.

Die Weinberge im Valpolicella sind nicht so ordentlich in Reih und Glied ausgerichtet wie jene in der Toscana oder dem Piemont. Man darf sich aber dadurch nicht beirren lassen. Die Spezialität der Weine aus dem Veneto ist das Antrocknen der Trauben auf Paletten vor der Kelterung in Temperatur-geregelten Kellerräumen. Dadurch entsteht ein höherer Alkoholgehalt und die oben erwähnte Geschmacksverstärkung.



Die schönsten Roten aus dem Valpolicella kommen aus der Gegend um Sant'Ambrogio. Es sind Assemblagen aus den Traubensorten CORVINA, VERONESE, RONDINELLA und MOLINARA. Das Geheimnis des Winzers sind die Anteile der Gewächse, die gekeltert werden.

Zu den beliebtesten roten Valpolicelli gehören der CLASSICO SUPERIORE und der RIPASSO BURE ALTO.

Und zur Abwechslung gibt es auch einen IGT BIANCO TRE VENEZIE, eine weisse Mischung mit Pfiff. Sollte gekühlt und mit optimaler Trinktemperatur von etwa 5°C genehmigt werden. Der Vino eignet sich dank seiner ausgewogenen Säure optimal zum Apéro oder zum und im Fondue...

Unsere nächsten Degustationen:
Samstag, 9. September 2023 - von 10.00 bis 16.00
Samstag 14. Oktober 2023 - von 10.00 bis 16.00

Salute e saluti
Roger Kunz & Peter Freymond

[i nostri vini - unsere Weine](#)

TOSCANA				PIEMONTE			
	Jg.	Inh.	Preis		Jg.	Inh.	Preis
Colosorio				Vincenzo Bossotti			
Rosso di Montalcino	2021	0.75	16.90	Barbera d'Asti	2020	0.75	13.80
Brunello di Montalcino	2014	0.75	40.40	Barbera d'Asti Superiore	2021	0.75	16.90
Brunello di Montalcino Magr	2012	1.50	81.60	Langhe Arneis	2021	0.75	12.70
Due Gemme Toscano Rosso	2020	0.75	13.80	Arneis Terre Allieri	2020	0.75	13.40
Ormanni				Piemonte Rosato Rifletti	2021	0.75	13.80
Chianti Classico	2019	0.75	16.80	VSQ Spumante Brut		0.75	13.60
Chianti Classico Riserva Born	2017	0.75	25.80	Cascina Bruni			
Chianti Classico Gran Selezio	2015	0.75	42.40	Barbaresco Fanin	2013	0.75	38.20
IGT Julius	2018	0.75	26.20	Barolo Marialunga	2013	0.75	43.30
Villa Calcinaia				Fenocchio			
Chianti Classico	2015	0.75	16.80	Barbaresco	2014	0.75	32.70
Chianti Classico Riserva	2014	0.75	25.80	Barbaresco Staderi	2013	0.75	41.30
Gran Selezione "Fornace"	2014	1.5	87.60	Langhe Nebbiolo	2016	0.75	19.30
VENETO				PIRA			
Corte Aleardi				Langhe Nebbiolo	2020	0.75	18.90
Valpolicella Classico Superior	2017	0.75	13.00	Barolo Marenca	2018	0.75	50.40
Valpolicella Ripasso Bure Alt	2016	0.75	19.90	Barolo Vignarionda	2018	0.75	72.00
Amarone Classico	2013	0.75	33.80	Barolo Serralunga	2018	0.75	31.40
Amarone Classico Riserva Bu	2011	0.75	59.80	Dolcetto d'Alba	2021	0.75	13.30
IGT La Grotta Bianco Trevene	2017	0.75	15.30				

Preisliste 11.02.2023

