

# FRUCHT UND OPULENZ

In diesen kalten Wintertagen ist guter Amarone mit seiner Fülle, der satten Frucht und dem feinen Tannin ein wahrer Seelentröster – und als Begleiter zu Wild und Geschmortem einfach wunderbar. Der süße Recioto sorgt danach für einen gelungen Abschluss.

TEXT OTHMAR KIEM **NOTIZEN** OTHMAR KIEM, SIMON STAFFLER

Foto: REDMASON / Shutterstock, beigeleitet

**A**marone della Valpolicella zählt zu den erfolgreichsten italienischen Rotweinen. Er bietet intensiven Duft nach reifen Kirschen und feinen Gewürzen, opulente Fülle und feinmaschiges Tannin, was seinen Trunk sanft und angenehm macht. Erzeugt wird Amarone aus Trauben, die rund drei Monate lang trocknen. Dafür werden die lokalen Sorten Corvina, Corvinone, Rondinella und manchmal auch etwas Oseleta verwendet. Durch die Trocknung konzentrieren sich die Zuckerwerte in den Trauben, Amarone mit 15 Prozent Alkohol und auch deutlich darüber sind keine Ausnahme. Aber keine Angst: In einem guten Amarone ist der Alkohol bestens eingebaut.

Für den süßen Recioto della Valpolicella werden die Trauben über eine längere Trocknung noch weiter konzentriert. Das Ergebnis ist ein intensiver, süßer Rotwein, bei dem feines Tannin die üppige Süße ausgleicht. Recioto eignet sich besonders zu Wildgerichten wie Hirschbraten, aber auch zu dunkler Schokolade. Er ist übrigens der ursprünglichere Wein aus dem Valpolicella, dessen Tradition viele Jahrhunderte zurück reicht. Der wesentlich trockenere gehaltene Amarone entstand erst Mitte des 20. Jahrhunderts.

Sieger unserer Amarone-Trophy ist der La Mattonara vom Weingut Zýmè in San Pietro in Cariano. Besitzer Celestino Gaspari hat sein Handwerk von Giuseppe Quintarelli erlernt. Vor 20 Jahren gründete er sein eigenes Weingut mit einem überaus sehenswerten Keller in einem alten Steinbruch. Mattonara hat alles, was ein Amarone haben muss: Fülle, Saftigkeit und guten Trinkfluss.

Allegrini ist ein Big Player im Valpolicella und war in den 1990er-Jahren wesentlich an der Erneuerung der Amarone-Stilistik beteiligt. Seit dem Jahrgang 2011 erzeugt Allegrini den Fieramonte, eine Riserva in kleiner Auflage von 5.000 Flaschen. Rar, aber grandios!

Nur in kleiner Auflage erscheint auch der 2008er-Amarone Archivio Storico der Familie Zenato – aber es lohnt sich, danach zu suchen. Alle drei Siegerweine zeigen exemplarisch auf, wie toll sich guter Amarone mit zunehmender Reife entwickeln kann.

Und wer großartigen Recioto genießen möchte, sollte einen unserer drei Siegerweine probieren – den La Roggia von Speri, den Maddalena von Sciano oder den Casal dei Ronchi von Serego Alighieri, der von Masi vertrieben wird – allesamt köstliche Elixiere!

# 1. PLATZ

LA MATTONARA 2009 – ZÝMÈ  
Waldheidelbeeren, Rauch und  
Lakritze, zupackendes Tannin.



Idyllische Lage: Eingebettet zwischen Voralpen und Gardasee liegt das Valpolicella mit seinen Weinbergen.

Amarone

97

1. Platz

● **La Mattonara Amarone della Valpolicella Classico Riserva DOC 2009 Zýmë, San Pietro in Cariano**  
16 Vol.-%, NK, Dichtes, funkelndes Rubin, leichter Granatrand. Vielschichtig und konzentriert in der Nase, zeigt zunächst leicht würzig-harzig Noten, nach Waldheidelbeeren, etwas Rauch und Lakritze, dann viel Dörripflaume, balsamisch. Stoffig und dicht in Ansatz und Verlauf, viel zapackendes, griffiges Tannin, eingebettet in schönem Schmelz, wird sich prächtig zusammenfügen. **zyme.it, € 250,-**

2. Platz

● **Fieramonte Amarone della Valpolicella Classico Riserva DOCG 2013 Allegrini, Fumane di Valpolicella**  
16,5 Vol.-%, NK, Dunkel leuchtendes Rubinrot. In der Nase mit nussigen Tönen, Malz, Leder, auch Tabak, braucht etwas Zeit, um sich zu öffnen. Am Gaumen mit salzigem, eng gesponnenem Tannin, baut sich in vielen Schichten auf, feine Aromen von Dörripflaume, tief, dicht und lange. **allegrini.it, € 320,-**

3. Platz

● **Archivio Storico Zenato Amarone della Valpolicella Classico DOC 2008 Zenato, Peschiera del Garda**  
16 Vol.-%, NK, Tiefes, dunkel leuchtendes Rubinrot. In der Nase offenherzig und zugänglich, nach Preiselbeermarmelade, hellen Würznoten, Nelken, Anis, dann Amarenakirschen, Minze, ein Hauch Dörripflaume, geröstete Walnuss, komplex und vielschichtig. Am Gaumen saftige, dunkle Frucht, dann eng verwobenes, druckvolles Tannin, mit leicht salzigem Unterton, endlos lange. **zenato.it, € 270,-**

96

● **Lilium Est Amarone della Valpolicella Riserva DOCG 2011 Tenuta Sant' Antonio, Colognola ai Colli**  
16 Vol.-%, NK, Tiefdunkles, sattes Rubinrot. In der Nase würzig, nach Graphit und Dörripflaumen, Rumtopf, eingelegten Pfirsichen, Walnüsse. Am Gaumen strahlend und finessenreich, öffnet sich in vielen Schichten, elegant und kompakt, fließt dahin wie aus einem Guss, geschliffen bis ins lange Finale. **tenutasantantonio.it, € 109,-**

● **BIO Maternigo Amarone della Valpolicella Riserva DOCG 2016 Tedeschi, San Pietro in Cariano**  
17 Vol.-%, NK, Dunkel leuchtendes, sattes

Rubinrot. In der Nase edel und klar nach reifen, satten Kirschen, rotem Pfirsich, Hagebutten und Waldbeermousse, im Nachklang feine Würzkomponenten. Am Gaumen stoffig und dicht, öffnet sich satt und mit dunkelbeerigen Fruchtanteilen, saftiges Tannin umhüllt den feinen Schmelz, endet lange im Finale mit feinem Druck auf Holunderbeersirup. **tedeschiwines.com € 135,-**

● **Case Vecie Amarone della Valpolicella DOCG 2016 Brigaldara, San Pietro in Cariano**  
16,5 Vol.-%, NK, Leuchtendes, edles Rubinrot. Duftende und ausdrucksstarke Nase, nach Walderdbeeren, Himbeeren, feiner Tabak, ein Hauch Edelholz, im Nachhall zarte Nuancen von nassem Stein und Blutorange. Am Gaumen sehr geschliffen mit reifer, roter Beerenfrucht, unterlegt von feiner Würze, engmaschiges Tannin begleitet den Trinkfluss, im Finale feine salzige Noten. **brigaldara.it, € 40,-**

● **Amarone della Valpolicella Classico DOCG 2012, Bertani, Grezzana**  
15 Vol.-%, NK, Funkelndes, sehr intensives Rubin. Eröffnet mit leicht mineralischen Noten, dann nach eingelegten Kirschen und satter roter Beerenfrucht, im Hintergrund unterlegt von feiner Blutorange. Sehr präzise in Ansatz und Verlauf, elegante Kirschfrucht, griffiges, dichtes Tannin, öffnet sich in vielen Schichten, feiner Schmelz, jetzt schon gut antrinkbar, sehr saftig, sehr großes Entwicklungspotenzial. **bertani.net, € 100,-**

● **Destinée Amarone della Valpolicella Classico Riserva DOCG 2010 Rubinelli Vajol, S. Pietro in Cariano**  
16 Vol.-%, NK, Sattes, funkelndes Rubin-Granat, konzentriert. Sehr klare und intensive Nase nach frischen, baumreifen Zwetschgen, dazu Cassis, überzogen von feinen würzigen Komponenten. Tiefgründig und stoffig in Ansatz und Verlauf, viel feinmaschiges Tannin, sehr langer Nachhall, endet auf feiner Schokolade. **rubinellivajol.it, € 160,-**

95

● **De Buris Amarone della Valpolicella Classico Riserva DOCG 2010 Tommasi, Pedemonte**  
15,5 Vol.-%, NK, Elegantes, leuchtendes Rubinrot mit aufhellendem Rand. In der Nase nach gedörrten Kräutern, reifen Kirschen, Rumtopf, Zwetschgen und einem Hauch Siegellack, sowie feine ledrige Aromen. Am Gaumen stoffig und dicht, spannt einen weiten Bogen, wirkt betont mineralisch, im Nachhall dann mit etwas ruppigem Tannin. **tommasiwine.com € 275,-**

2.

PLATZ  
FIERAMONTE 2013 – ALLEGRINI  
Malz, Leder, Tabak, nussige Töne, eng gesponnenes Tannin, dicht und lange.



● **Amarone della Valpolicella Riserva DOCG 2012 Brigaldara, San Pietro in Cariano**  
16,5 Vol.-%, NK, Strahlendes, glänzendes Rubinrot. Einladende, edle Nase nach getrockneten Früchten, Kirschen, Feigen, unterlegt von einer edlen Fumé-Note. Am Gaumen stoffig, eng gewoben im Tannin und herzhaft, strahlt förmlich, breitet sich elegant über die Zunge, mit Finesse und Eleganz bis ins Finale. **brigaldara.it, € 80,-**

● **Liorsi Amarone della Valpolicella Riserva DOCG 2011 Villa Erbice, Mezzane di Sotto**  
16 Vol.-%, NK, Dunkel leuchtendes, sattes Rubinrot. In der Nase offen, nach reifen Zwetschgen und eingelegten Kirschen, Bitterschokolade, Süßholz. Am Gaumen satt und dunkelwürzig, nach reifer Kirschfrucht, zarte Würze, engmaschiges und saftiges Tannin begleitet den Verlauf, wuchtiger, präsender Amarone. **villaerbice.it, € 150,-**

● **Fumetto '08 Amarone della Valpolicella Classico Riserva DOC 2008 Secondo Marco, Fumane**  
16 Vol.-%, NK, Intensives, dunkles Granatrot mit leicht orangem Rand. Eröffnet mit Noten nach Leder und Lakritze, nach getrockneten Tomaten, Dörripflaumen und feine Gewürze. Am Gaumen viel griffiges, gut eingebundenes Tannin, zeigt schöne gereifte Zwetschgenfrucht, im Finale nach Lakritze, stoffig. **secondomarco.it, € 210,-**

● **BIO Sant'Urbano Amarone della Valpolicella Classico DOCG 2017 Speri Viticoltori, San Pietro in Cariano**  
15 Vol.-%, NK, Leuchtendes Rubinrot mit einem Tropfen Violett. Am Gaumen nach gezuckerten Veilchen, deutlich florale Nuancen, dann nach Kirschen, Pfirsichen, im Nachklang nach Zimt. Am Gaumen mit ungeheuer saftigem Tannin, zeigt viel Fruchtsschmelz und Struktur, baut sich lange und in vielen Schichten auf, kommt immer wieder, wird hervorragend reifen. **speri.com, € 50,-**

● **Amarone della Valpolicella Classico DOCG 2017 Allegrini, Fumane di Valpolicella**  
16 Vol.-%, NK, Leuchtendes, strahlendes Rubinrot. In der Nase vielschichtig und klar, nach baumreifen Pflaumen, Kirschen, zarter Vanilleton, Edelholz, dann gedörrte Blutorange und getrocknetes Rosenblatt. Am Gaumen strahlend und mit klarer Frucht, zeigt schöne Saftigkeit, kompakt und mit engmaschigem Tannin, alles ist wunderbar ausbalanciert, spannend bis ins Finale. **allegrini.it, € 65,-**

● **BIO Corte Sant'Alda Val\*\*zane Amarone della Valpolicella DOCG 2015 Camerani, Mezzane di Sotto**  
15,5 Vol.-%, NK, Leuchtendes, elegantes

Rubinrot. In der Nase nach Dörrost, Himbeeren, Pflaumen und etwas Feigen, erinnert an getrocknetes Rosenblatt, Bienenwachs. Am Gaumen stoffig und eng gewoben, öffnet sich in vielen Schichten, tiefgründig, endet lange auf mineralischen Noten. **camerani.wine, € 68,-**

● **Amarone della Valpolicella Classico DOCG 2016, Zýmë, San Pietro in Cariano**  
15,5 Vol.-%, NK, Sattes, funkelndes Rubin mit feinem Granatschimmer. Vielschichtige Nase, sehr klar und präzise, duftet nach knackigen, reifen Zwetschgen, getrockneten Tomaten und getrockneten Steinpilzen, feine Waldhimbeeren. Spannend am Gaumen einen weiten Bogen auf, auch da wieder reife Zwetschgen und Waldhimbeeren, im Finale etwas Lakritze, dichtmaschiges Tannin, satter Druck. **zyme.it, € 80,-**

● **Sergio Zenato Amarone della Valpolicella Classico Riserva DOCG 2016 Zenato, Peschiera del Garda**  
16,5 Vol.-%, NK, Strahlendes, dunkles Rubinrot. In der Nase schönes Aromenspektrum, fein ausgewogen zwischen Frucht und Würze, Zwetschge, Kirsche, Zimt, gebrannte Haselnuss, Edelholz. Am Gaumen wunderbar dicht und geschliffen, kompakt, sehr saftig mit elegantem Druck, spannt einen finessenreichen Bogen, stimmig in Ansatz und Verlauf bis ins lange Finale. **zenato.it, € 86,-**

● **Amarone della Valpolicella DOCG 2015, Falezze Luca Anselmi, Illasi**  
15,5 Vol.-%, NK, Leuchtendes Rubinrot mit funkelndem Kern. In der Nase geprägt von duftenden Gewürzen, reifen Himbeeren, Walderdbeeren und einem Hauch Schwarzkirschen. Am Gaumen getragen von saftigem, kompaktem Tannin, engmaschig, zeigt deutlichen, saftigen Unterton, mit Finesse und Nachdruck. **falezze.it, € 87,-**

● **BIO Centenarie Amarone della Valpolicella Classico DOCG 2015 Tenuta Villa Bellini, San Pietro in Cariano**  
16,5 Vol.-%, NK, Leuchtendes Rubinrot mit funkelnden Reflexen. In der Nase fein gezeichnet, mit tollen Fruchtanteilen, Erdbeeren, baumreifer Pfirsich, saftige Kirschen, im Nachklang blumige Nuancen, einladend. Am Gaumen sehr saftig und stimmig, zeigt sich mit feinem Schmelz und schönem Spiel, geschliffen, edle Würze, langer Nachklang. **tenutavillabellini.com, € 90,-**

● **Cantina Privata Boscaini Campolongo di Torbe Amarone della Valpolicella Classico DOCG 2013 Masi, Gargagnago di Valpolicella**  
16 Vol.-%, NK, Dunkel leuchtendes Rubin mit Violett. In der Nase deutlich nach Pflaumen, Brombeermousse und Veilchen, zeigt feine Pfeffernoten, im Nachklang

etwas Grapefruit und Eukalyptus. Am Gaumen strahlend, öffnet sich auf tiefer, dunkelbeeriger Frucht, herzhaft, auf Bitterschokolade, zieht sich lange über den Gaumen, mit viel Nachdruck. **masi.it, € 130,-**

94

● **Ca' Florian Amarone della Valpolicella Classico Riserva DOCG 2013 Tommasi, Pedemonte**  
15,5 Vol.-%, NK, Strahlendes Rubinrot. In der Nase nach getrockneten Blutorangen, Walderdbeeren, Hagebutten, feiner Edelholzeinsatz, Brombeere. Am Gaumen straff und eng verwoben, mit feinen Aromen nach Minze, zeigt satten Druck und leicht salziges Finale, lange. **tommasiwine.com, € 85,-**

● **Villa Rizzardi Amarone della Valpolicella Classico Riserva DOCG 2015 Guerrieri Rizzardi, Bardolino**  
16,5 Vol.-%, DIAM, Leuchtendes, sattes Rubinrot. In der Nase nach Milchkaffee, Zimtpulver, satten Kirschen und Zwetschgen, im Nachklang edler Holzeinsatz. Am Gaumen mit klarem Fruchtspiel, öffnet sich strahlend und voll, saftig, spannt einen weiten Bogen bis ins Finale. **guerrieri-rizzardi.it, € 43,-**

● **Fracastoro Amarone della Valpolicella Classico Riserva DOCG 2012 Villabella, Calmasino di Bardolino**  
15 Vol.-%, NK, Dunkles, sattes Rubinrot. In der Nase vielschichtig und komplex, zeigt schöne Nuancen von Minze, Blutorangen, Hagebutten und saftigen Kirschen, unterlegt im Nachklang von feiner Würze. Am Gaumen dicht und engmaschig, zeigt dabei klare, satte Frucht, baut sich in vielen Schichten auf, kommt im Finale immer saftig wieder, lange. **vignetivillabella.com, € 46,-**

● **Amarone della Valpolicella Classico Riserva DOCG 2013 Santa Sofia, San Pietro in Cariano (VR)**  
15,5 Vol.-%, NK, Tiefdunkles, undurchdringliches Rubin. Präzise und fein gezeichnete Nase, nach dunklen Waldhimbeeren, dazu Holunderbeeren und Cassis, etwas Lakritze im Hintergrund. Zeigt am Gaumen sehr gut herausgearbeitete Frucht, feinmaschiges Tannin, im Finale Druck und Tiefgang. **santasofia.com, € 62,-**

● **Amarone della Valpolicella Classico Riserva DOCG 2015 Tenuta Santa Maria di Gaetano Bertani, Arbizzano di Negrar**  
16 Vol.-%, NK, Leuchtendes Rubinrot. In der Nase leicht reduktiv, zart fleischig, dann nach getrockneten Tomaten, leichter Würze und roten Beeren. Am Gaumen sehr saftig und mit kompaktem, engem Tannin, breitet sich auf schöner Würze und Frucht



3.  
PLATZ

ARCHIVIO STORICO 2008-ZENATO  
Preiselbeermarmelade, Nelken, Anis, Amarenakirschen, saftig.

auf, edler Verlauf und tolle Länge. **tenutasantamaria.wine, € 69,-**

● **Amarone della Valpolicella Classico DOCG 2017, Villa Spinosa, Verona**  
16,5 Vol.-%, NK, Sehr helles Rubinrot. In der Nase zunächst schüchtern, dann nach frischen Preiselbeeren, Himbeerbonbons, Holunderbeeren, Veilchen, einladend. Am Gaumen mit klarer Frucht und frischem Spiel, zeigt schönen Verlauf, kompakt und mit zartem Druck, leichtfüßig mit elegantem, minimal zehrendem Ausklang. **villaspinosa.com, € 35,-**

● **Amarone della Valpolicella Classico DOCG 2017, Zenato, Peschiera del Garda**  
16,5 Vol.-%, NK, Leuchtendes, sattes Rubinrot. Schöne Nase nach kandierten Zitrusfrüchten, Blutorange, auch leicht nach gedörrter Grapefruit, dann Kirschen, Rosen, im Nachklang dann wiederum Himbeersirup und Walderdbeeren. Am Gaumen kompakt und mit tollem Schmelz, zeigt sich komplex und dennoch zugänglich, saftiges Tannin umhüllt die klare Frucht, sehr langes Finale. **zenato.it, € 39,-**

● **Tenuta Lena di Mezzo Amarone della Valpolicella Classico DOCG 2017 Monte del Frà, Sommacampagna**  
15,5 Vol.-%, NK, Dunkles, leuchtendes Rubinrot. Tolle, offenherzige Nase nach Blutorangen, Himbeeren, Hagebutten, zarter heller Würze, im Nachklang ein Tropfen Milchsokolade, schönes Spiel. Am Gaumen mit klarer, violetter Frucht, zeigt sich ausgewogen in Tannin, Frucht und Säure, schöner Bogen, harmonisch und mit toller Länge, trinkt sich sehr gut. **montedelfracra.it, € 50,-**

● **BIO Amarone della Valpolicella DOCG 2016, Pieropan, Soave**  
16,5 Vol.-%, NK, Funkelndes Rubin, kraftvoll und leuchtend. Klare und intensive Nase, satt nach eingelegten Zwetschgen und Kirschkonfitüre, etwas Waldhimbeeren im Hintergrund. Rund und saftig in Ansatz und Verlauf, viel präsent Frucht, reif, aber nie überreich, feines griffiges Tannin, beachtliche Länge. **pieropan.it, € 50,-**

● **Albasini Amarone della Valpolicella Classico DOCG 2015 Villa Spinosa, Verona**  
16 Vol.-%, NK, Leuchtendes, elegantes Rubinrot. In der Nase nach reifen Erdbeeren, Gewürzen, saftigen Kirschen, getrocknetes Rosenblatt, Früchtete. Am Gaumen mit kraftvollem Eintritt, zeigt engmaschiges Tannin, zapackend, sehr saftig und klar, hallt lange nach. **villaspinosa.com, € 50,-**

● **Morandina Amarone della Valpolicella DOCG 2015 Prà Graziano, Monteforte d'Alpone**  
16,5 Vol.-%, DIAM, Leuchtendes, elegantes

Fotos: beigestellt

Rubinrot. Zeigt sich fein duftend in der Nase, nach Hagebutten, Walderdbeeren, getrockneten Orangen, Brombeeren, Minze. Am Gaumen saftig und mit edlen Gewürznoten, spannt einen tollen Bogen auf, mit leicht salzigem Unterton, fruchtsatt, jedoch nicht überladen, bleibt lange haften. [vinipra.it](http://vinipra.it), € 52,-

● **Amarone della Valpolicella Classico DOCG 2015**

**Rubinelli Vajol, S. Pietro in Cariano**  
16 Vol.-%, NK. Leuchtendes, saftiges Rubinrot. Tolle, einladende Nase, balsamisch und nach Minze, dann Waldfrüchte und Brombeeren, erinnert im Nachklang nach Feuerstein. Am Gaumen tolle Saftigkeit mit harmonischem Verlauf, klare rote Beerenfrucht spannt sich schön auf, hat eleganten Druck und feines Spiel, toller Amarone. [rubinellivajol.it](http://rubinellivajol.it), € 55,-

● **Pietro dal Cero Amarone della Valpolicella DOCG 2015**  
**Ca' dei Frati, Lugana di Sirmione**

16 Vol.-%, KK. Sattes, herzhaftes Rubinrot mit dezent aufhellendem Rand. Offene, einladende Nase, nach getrockneten Tomaten, satten Himbeeren, einer Prise Karamell sowie feine Gewürznelken im Nachhall, Kirschsirup. Am Gaumen stoffig, dicht und gleichzeitig saftig, öffnet sich auf klarer, dunkler Frucht mit geschliffenem Tannin, schöner Druck, tolle Länge. [cadeifrati.it](http://cadeifrati.it), € 65,-

● **BIO Alteo Amarone della Valpolicella DOCG 2016**

**Fasoli Gino, Bologna ai Colli**  
17,5 Vol.-%, NK. Kraftvolles, leuchtendes Rubin mit leichtem Granatschimmer. Intensive Nase mit feiner frischer Frucht nach Waldhimbeeren, etwas Koriandersamen und Gewürznelken. Am Gaumen ein Feuerwerk an Gewürzen, dunkle Frucht und schließlich zupackende, griffiges Tannin in vielen Schichten, langer Nachhall. [fasoligino.com](http://fasoligino.com), € 80,-

93

● **Costasera Amarone della Valpolicella Classico Riserva DOCG 2016**

**Masi, Gargagnago di Valpolicella**  
15,5 Vol.-%, NK. Dunkel leuchtendes Rubinrot. In der Nase nach sehr reifer Kirschfrucht, Rumtopf, eingelegten Zwetschgen und Preiselbeeren, satter Lederton. Am Gaumen mit schöner saftiger Frucht und enger Tanninstruktur, baut sich geschliffen auf, weiter Bogen, im Abgang wiederholt saftig. [masi.it](http://masi.it), € 55,50

● **Canova Amarone della Valpolicella Classico Riserva DOCG 2015**

**Cà dei Maghi, Fumane**  
16,5 Vol.-%, NK. Dunkel leuchtendes Rubinrot. In der Nase dunkle Gewürz-



Die Trauben für Amarone und Recioto werden geerntet und dann drei bis vier Monate getrocknet.

aromen, gerösteter Kaffee, Bitterschokolade, Schwarzkirsche, auch nach Erdbeermarmelade nach etwas Zeit. Am Gaumen dicht verwoben mit feinen Würzaromen, satt, im Finale leider deutlich trocknend. [cadeimaghi.it](http://cadeimaghi.it), € 60,-

● **Calcarole Amarone della Valpolicella Classico Riserva DOCG 2015**

**Guerrieri Rizzardi, Bardolino**  
17 Vol.-%, DIAM. Leuchtendes Rubinrot. Duftende Nase, nach reifen Kirschen und reifen Zwetschgen, gedörrtem Rosenblatt, unterlegt von feiner Würze. Am Gaumen kompakt und edel, mit schönem Saft, zeigt engmaschiges, geschliffenes Tannin, spannt sich schön auf und bleibt lange haften. [guerrieri-rizzardi.it](http://guerrieri-rizzardi.it), € 66,-

● **Scarnocchio Amarone della Valpolicella Classico Riserva DOCG 2016**

**Monte del Frà, Sommacampagna**  
15,5 Vol.-%, NK. Intensives, funkelndes Rubin mit dünnem Granatrand. Eröffnet mit würzigen Noten, etwas Kardamom, dazu dunkle Schokolade und Cassis. Rund und geschmeidig in Ansatz und Verlauf, reife Frucht, dazu fein eingebettetes Tannin, saftig und guter Druck im Finale. [montedeltra.it](http://montedeltra.it), € 85,-

● **Mater Amarone della Valpolicella Classico Riserva DOCG 2015**

**Domini Veneti, Negrar**  
17 Vol.-%, NK. Tiefdunkles, undurchdringliches Rubinrot. In der Nase nach feiner Erdbeermarmelade, Blutorange, Hagebutte, auch nach Kirschsirup, ein Hauch Minze und Würze runden das Bukett ab. Am Gaumen fruchtbetont und klar, mit kompaktem, geschliffenem Tannin, kraftvoll und satt, ohne dabei überladen zu wirken,

behält eine tolle blumige Komponente bei, langes Finale. [cantinanegrar.it](http://cantinanegrar.it), € 130,-

● **Teste Dure Amarone della Valpolicella Classico Riserva DOCG 2015**

**Buglioni, Settimo di Pescantina**  
17 Vol.-%, NK. Sattes, dunkles Rubinrot. In der Nase von zartem Ausdruck, feine Beerenfrucht und edle Würze. Am Gaumen mit zarter Fruchtsüße und griffig-knackigem Tannin, zeigt herzhaftes Fruchtsaft, saftig in Ansatz und Verlauf, halbt beachtlich lange nach. [buglioni.it](http://buglioni.it), € 180,-

● **Ciligio Armando Gianolli Amarone della Valpolicella Riserva DOCG 2011**

**La Collina Dei Ciliegi, Grezzana**  
15,5 Vol.-%, NK. Dunkel leuchtendes Rubinrot. In der Nase würzig, fumé, nach reichlich Holzinsatz, dann nach etwas Belüftung satte Milchsokolade, Amarena-kirschen, Veilchen und Waldbeeren. Am Gaumen sehr satt und füllig, breitet sich mit viel Holzaromen über die Zunge, satte Frucht und Würze, minimale Nachtröcknung. [lacollinadeicilieggi.it](http://lacollinadeicilieggi.it), € 180,-

● **Amarone della Valpolicella Classico DOCG 2017, Scriani, Fumane**

16 Vol.-%, NK. Duftend und offenerzig, nach Holunderbeeren, Brombeerbonbons, Minze, auch zart nach dunklem Schokoladepulver und balsamischen Nachklängen. Am Gaumen ebenso balsamisch und nach Minze, mit feiner violetter Frucht, toller Würze und saftigem Spiel, zeigt ordentlich Nachdruck. [scriani.it](http://scriani.it), € 27,-

● **Amarone della Valpolicella Classico DOCG 2015, Monteci, Pescantina**

15,5 Vol.-%, NK. Dunkel leuchtendes, saftiges Rubinrot. In der Nase feine Würze,

Himbeersirup, auch nach getrockneten Tomaten und roter Bete, zeigt schöne Veilchenkomponenten im Nachklang. Am Gaumen kompakt, öffnet sich auf saftigem Tannin, hat ordentlich Druck und Zug bis ins Finale. [monteci.it](http://monteci.it), € 29,-

● **Amarone della Valpantena DOCG 2018, Bertani, Grezzana**

15,5 Vol.-%, NK. Leuchtendes Rubin mit aufhellendem Granatrand. Frische und klare Nase, duftet nach dunklen Kirschen, reifen Zwetschgen, etwas Unterholz, im Hintergrund nach Koriandersamen. Im Mund mit feinmaschigem Tannin, zeigt gute Spannung, rund und geschmeidig, im Finale mit feinem Druck. [bertani.net](http://bertani.net), € 29,90

● **3 Cru Amarone della Valpolicella Classico DOCG 2017**

**Guerrieri Rizzardi, Bardolino**  
16 Vol.-%, DIAM. Leuchtendes Rubinrot mit zart aufhellendem Rand. Spannende Nase mit Nuancen von Erdbeeren, Holunderbeeren, Minze, fein duftig mit Nachklang von getrockneten Blüten. Am Gaumen sehr saftig und mit klarer, roter Beerenfrucht, zeigt sich ausgewogen, stoffig und mit sanftem Nachdruck, schöne Länge, salzig. [guerrieri-rizzardi.it](http://guerrieri-rizzardi.it), € 30,-

● **Amarone della Valpolicella Classico DOCG 2017, Albino Armani, Dolcè**

15,5 Vol.-%, NK. Satt leuchtendes Rubin mit Tendenz zum Violett. Tolle, einladende Nase nach saftigen Kirschen und saftigen Zwetschgen, leichte Nuancen von Pfirsichen, heller Würzeton, feine Sahne im Nachklang. Am Gaumen knackig und saftig, mit feiner, kühler Frucht und edler vegetaler Würze, nicht überladen, trinkt sich sehr gut. [albinoarmani.com](http://albinoarmani.com), € 35,-

● **Amarone della Valpolicella Classico DOCG 2017**

**Brigaldara, San Pietro in Cariano**  
16,5 Vol.-%, NK. Leuchtend-schimmerndes Rubinrot. In der Nase fein gezeichnet, leicht fasswürzig, herzhaftes Kirsch- und Zwetschgenfrucht sowie Blutorange und Hagebutte im Nachklang, weißer Pfeffer. Am Gaumen dann sehr saftig und strahlend, zeigt sich kompakt und geschliffen, mit Spannung und Vibration bis ins Finale. [brigaldara.it](http://brigaldara.it), € 35,-

● **Tenuta Valleselle Aureum Acinum Amarone della Valpolicella DOCG 2017**

**Tinazzi, Lazise**  
15 Vol.-%, NK. Tiefes, dunkel leuchtendes Rubinrot mit Tendenz zum Purpur. In der Nase nach Holunderbeeren, Minze, einem Hauch Zwetschgen und weißer Schokolade im Nachklang. Am Gaumen mit fein gezeichneter Frucht, zeigt auch schöne Süße, heller Gewürzton, kompakt, endet im Finale ausgewogen und mit Nachdruck. [tinazzi.it](http://tinazzi.it), € 39,-

● **Adalia Ruvaln Amarone della Valpolicella DOCG 2016**  
**Camerani, Mezzane di Sotto**  
 15,5 Vol.-%, DIAM. Leuchtendes, strahlendes Rubinrot. In der Nase nach reifen Himbeeren, Hagebutten, zarte getrocknete Tomate, ein Hauch Gewürze. Am Gaumen rund und saftig, mit feinem Tannin, eng gewoben, mittelmäßig-elegant, zeigt herzhaft rote Frucht, ausgesprochen saftig, feine Länge. **camerani.wine, € 40,-**

● **Checo Amarone della Valpolicella Classico DOCG 2016**  
**Damoli Bruno, Negrar**  
 15,5 Vol.-%, NK. Leuchtendes, intensives Rubin-Granat. Eröffnet in der Nase mit Noten nach Consomme, dann viel getrocknete Steinpilze. Am Gaumen offen und geschmeidig, viel saftige Frucht, feinmaschiges Tannin, gut Spannung. **damolivini.com, € 45,-**

● **Cecilia Beretta Terre di Cariano Amarone della Valpolicella DOCG 2013**  
**Pasqua, Verona**  
 15,5 Vol.-%, NK. Dunkel leuchtendes Rubinrot. In der Nase balsamisch, nach Minze und Eukalyptus, ein Hauch Schokolade, dann saftige Kirschrucht und Zwetschge. Am Gaumen saftig, mit klarer Frucht und geschliffenem Körper, hat Finesse und hohen Trinkfluss, im Finale feine Noten auf gerösteter Haselnuss. **pasqua.it, € 66,-**

● **BIO SVM 400 Amarone della Valpolicella DOCG 2016**  
**Massimago, Mezzane Di Sotto**  
 15,5 Vol.-%, NK. Strahlendes, dunkles Rubinrot. Zeigt eine komplexe Nase nach reifen Kirschen, Milkschokolade, Bittermandel, dann getrocknetes Rosenblatt und Himbeermarmelade. Am Gaumen geschliffen und dicht, öffnet sich mit engmaschigem Tannin, spannungsvoll und saftig, langer, elegant-druckvoller Nachklang. **massimago.com, € 80,-**

● **Costa delle Corone Amarone della Valpolicella Classico DOC 2010**  
**Monteci, Pescantina**  
 16 Vol.-%, NK. Kraftvolles, dunkles Granatrot. Intensive Nase mit Noten nach eingekochten Zwetschgen, getrockneten Tomaten und etwas Lakritze. Rund und samtig in Ansatz und Verlauf, zeigt viel feinmaschiges Tannin, dunkler Beerensaft, im Finale nach Brombeere und dunkler Schokolade. **monteci.it, € 80,-**

● **Costa delle Corone Amarone della Valpolicella Classico DOC 2009**  
**Monteci, Pescantina**  
 16 Vol.-%, NK. 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. **monteci.it, € 89,-**



1.  
PLATZ

**LA ROGGIA 2018 – SPERI**  
 Duftet nach Zwetschgen, Rumtopf, Zimt und Kirschtorte, cremiger Schmelz, anhaltend und dicht.

2.  
PLATZ

**MADDALENA 2019 – SCRIANI**  
 Nach Granatapfel, eingelegten Kirschen und dunkler Schokolade, schönes Spiel von Süße und Tannin.

3.  
PLATZ

**CASAL DEI RONCHI 2016 SEREGO ALIGHIERI**  
 Getrocknete Rosenblätter, Zwetschge und Kirsche, druckvolles Finale.

Recioto

94

1. Platz  
 ● **BIO La Roggia Recio della Valpolicella Classico DOCG 2018**  
**Speri Viticoltori, San Pietro in Cariano**  
 13,5 Vol.-%, NK. Dunkles Rubin mit Violett. Öffnet sich in der Nase auf Nuancen von Zwetschgen, zartes Zimt, Rumtopf, ein Hauch Kirschtorte, dann nach getrockneten Veilchen und dunklem Schokoladepulver. Am Gaumen mit klarem Kern und saftigem Spiel, öffnet sich präzise, fruchtbetont und mit cremigem Schmelz, lang anhaltend und dicht, aktuell noch etwas Holz im Finale wahrnehmbar, wird hervorragend reifen. **speri.com, € 38,-**

93

2. Platz  
 ● **Maddalena Recio della Valpolicella Classico DOCG 2019**  
**Scriani, Fumane**  
 14 Vol.-%, NK. Funkelndes Rubin mit dezente Granatrand. Intensive Nase mit ansprechenden Noten nach Granatapfelsaft, eingelegten Kirschen, etwas Zimtwürze und edle dunkle Schokolade im Hintergrund. Feinmaschiges Tannin am Gaumen, zeigt schönes Spiel zwischen Süße und Tannin, langer Nachhall, frisch und doch gehaltvoll. **scriani.it € 18,50**

3. Platz  
 ● **Casal dei Ronchi Serego Alighieri Recio della Valpolicella Classico DOCG 2016, Masi, Gargagnago di Valpolicella**  
 14 Vol.-%, NK. Würzig, pfeffrig, zeigt teilweise sogar animalische Komponenten, dann Noten nach getrocknetem Rosenblatt, Zwetschge und Kirsche. Ausdrucksvoll, zeigt am Gaumen präsent, leicht saftiges Tannin, Kirschen und Schokolade, langes, druckvolles Finale. **masi.it, € 41,50**

! **Alle Verkostungsnotizen online unter**  
[go.falstaff.com/amarone-recioto-22](http://go.falstaff.com/amarone-recioto-22)