



2018 Recioto della Valpolicella DOCG

Cesari Verona

Typ	Süsswein
Herkunft	Veneto, Cesari
Produzent	Cesari
Qualitätsstufe	DOC
Ausbau	12 - 18 Monate im Holzfass
Ausschanktemperatur	8 - 12 °C
Traubensorten	Corvina, Molinara, Rondinella
Grösse	50cl
Artikelnummer	25606518

Bemerkungen

War der bei den Römern beliebte Recioto einst viel berühmter als sein Vetter, der Amarone, so ist er heute in erster Linie ein Dessertwein. Mit dem Namen „Recioto“ verbindet sich eine lange Geschichte. Man sagt, er komme daher, dass zur Trocknung die „recie“ (die Ohren), also der obere Teil der Traube verwendet wurde, der stärker der Sonne ausgesetzt und folglich süßer und reifer war. Glaubwürdiger ist jedoch die Version, laut derer der Name „Recioto“ aus dem Lateinischen „racemus“ (Traube) stammt. Tatsächlich findet man in vielen Erlässen des 13. und 14. Jahrhunderts das Wort „recis“, was „abgetrennte und aufgehängte Trauben“ bedeutet. Mit großer Sorgfalt verfolgen wir die Entwicklung dieses Weines, angefangen bei der Auswahl nur bester Trauben während der Weinlese und der schonenden Trocknung sowie der aufmerksamen Ueberwachung seiner Gärung.

Passt zu

In der Nase einen intensiven Duft nach eingelegten Kirschen mit einem Hauch nach von Waldbeeren, Vanille und Röstaromen. Im Gaumen sehr weich, fruchtig, marmeladig und mit einer kräftigen

Struktur und süße Tannine. Passt hervorragend zum Ausklang der Mahlzeit gut zu Nachspeisen aus trockenem Mürbeteig, Trockenobst und Erdbeer- Obstsalat, und dank seiner Eigenschaften kann man ihn auch hervorragend mit Schokolade kombinieren. Seine besondere Fruchtigkeit und die milden Geschmacksnoten Vanille und Geröstetes machen ihn zu einem Wein, der sich ebenso gut zur Meditation wie zur Unterhaltung am Ende des Abends eignet.

Degustationsnotizen

Die Trauben zur Amarone-Herstellung werden 1-2 Wochen früher geerntet als die für den Valpolicella. Während der Weinlese werden nur vollkommen unversehrte und trockene Trauben ausgewählt und danach in nur einer Schicht in niedrige Kisten gelagert. Sie werden dann in speziellen, gut durchlüfteten Räumen, die „Fruttai“ genannt werden, getrocknet, um zu verhindern, dass Schimmel ansetzt. Der Trocknungsvorgang dauert bis Ende Februar. Während dieser Monate werden die Trauben ständig kontrolliert und nötigenfalls entfernt, wenn sie beschädigt sind. Am Ende der Trocknung verlieren die Trauben 30% - 40% ihres Gewichts. Zugleich nimmt der Zuckergehalt zu, der während der darauffolgenden Gärung für einen beträchtlichen Alkoholgehalt (um die 18%) sorgt. 20 - 30 Tage lang dauert das Einmaischen zusammen mit den Schalen. Nach dem Abstechen wird das Produkt direkt in Fässer und Barriques gefüllt und wiederholt umgefüllt, um die Gärung zu hemmen. Nach 12 - 18 Monaten Ausbau im Holz und einer kurzen Verweilzeit in Stahl