



Cà del Merlo

Rosso Veneto IGT, Giuseppe Quintarelli

Legendär, spektakulär, einzigartig!

Beschreibung:

Das Weingut der Familie Quintarelli in Negrar wirkt rein äusserlich wenig eindrucksvoll, es sind vielmehr die inneren Werte, die es auszeichnen. Wenig Aufhebens machen, bescheiden bleiben, das passte auch zu Guiseppe «Bepi» Quintarelli – leider ist der charismatische Winzer 2012 verstorben. Doch seine Leidenschaft für spektakuläre Weine hat er ebenso wie sein Understatement seinen Nachfolgern vererbt: Tochter Silvana und Enkel Francesco führen sein Erbe mit derselben Hingabe und Liebe zum Detail fort, wobei sie die traditionellen Methoden bewahren und gleichzeitig behutsam weiterentwickeln. Und was hier heranreift, ist und bleibt aufsehenerregend – selbst in Jahrgängen, in denen kein Amarone produziert wird. Denn den gibt es bei Quintarelli nur in ganz grossen Jahren. Ein Teil der Trauben für die meisterhafte Cuvée Cà del Merlo wird direkt nach der Lese gepresst, während der andere Teil für etwa zwei Monate getrocknet wird. Nach einer kurzen Mazeration erfolgt die erste Gärung, anschliessend durchläuft der Wein eine zweite Gärung auf den Appassimento-Trestern, was ihm zusätzliche Tiefe und Komplexität verleiht. Die Reifung erfolgt über beeindruckende sieben Jahre in grossen slawonischen Eichenfässern, wodurch der Wein seine charakteristische Struktur und Eleganz entwickelt. Ein edler Tropfen, der sich ebenso gut als Meditationswein für besondere Stunden eignet wie als Essensbegleiter zu geschmortem Wild, reichhaltigen Eintöpfen oder gereiftem Käse. Ein traumhaftes Weinunikat, das trotz aller Power nicht überwältigend mächtig ist, sondern verblüffend elegant.

Aromenprofil:

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland: Italien

Subregion: Diverses Venetien

Produzent: Giuseppe Quintarelli

Ausbau: 72 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 15.0%

Rebsorte(n): 15% Rondinella, 15% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon, 5% Nebbiolo, Corvina V, Corvinone, Sangiovese, Croatina

Artikelnummer: 1348818

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cà del Merlo

Rosso Veneto IGT
Giuseppe Quintarelli

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	15% Rondinella, 15% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon, 5% Nebbiolo, Corvina Veronese, Corvinone, Sangiovese, Croatina
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	72 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.