Gini Amarone della Valpolicella Tenuta Scajari Monte Serea

Veneto - Italië

Geduld is een schone zaak. Zeker bij Amarone. Toch komt de meeste Amarone al na een paar jaar op de markt. Deze Monte Serea van Sandro en Claudio Gini is van oogstjaar 2015 - ruim tien jaar oud dus. De druiven komen uit één biologisch bewerkte wijngaard in het oosten van Valpolicella. Ze drogen zo'n twee maanden, vergisten spontaan en rijpen vier jaar in grote vaten van Frans eiken, en daarna nog jaren op fles. Die tijd proef je: de tannines zijn fluweelzacht en het fruit van kers en rode bes wordt aangevuld met gedroogde vijg, sinaasappelschil, tabak en zoethout. Nu heerlijk op dronk bij wildstoof, stoofvlees met polenta of oude Goudse. Het wachten meer dan waard!

Proefnotitie

Intens robijnrode wijn met een fraaie geur van amarenen, bosbessen, gedroogde vijg, tabak en zoethout. De smaak zet vol en zacht in en ontwikkelt zich aromatisch, met frisse zuren en fijne, uitgerijpte tannine.

Drinken bij

Intense en complexe wijn. Heerlijk bij wildstoof of stoofvlees met polenta, of buiten de maaltijd om bij oude kaas.

Houdbaarheid

Nu op dronk dankzij lange rijping; houdbaar tot minstens twintig jaar na de oogstdatum.

Druivenrassen

Corvina Veronese, Rondinella, Oseleta, Corvinone

Persoonlijke proefnotitie

BIO

Wijnhuis Online

Wijnhuis Blerick BV
Wieënpassage 28
5921 GD Venlo
077 - 324 09 09
www.wijnhuis-online.nl