


Ein wahrlich grosser Amarone.

	Rotwein   Italien   Veneto   Amarone della Valpolicella Classico	Italien Corvina, Corvinone, Rondinella Jetzt bis 2028 16 - 18°C 24 Monate in Eichenholzfässern 75cl (CT-6) ITA.247221.2012 ab Lager
	<h2>Novaia, Amarone della Valpolicella Classico DOC, Corte Vaona</h2> <p>2012          Corte Vaona  <b>CHF 49.00</b>          75cl (CT-6)</p>	

### Bewertung

Gerstl 

19 | 20

### Infos zum Wein

#### Degustationsnotiz

Corvina, Corvinone, Rondinella; 24 Mt. in Eichenholzfässern. Trocknung der Trauben auf natürliche Art im Fruttaio auf 400m Höhe. Strenge Selektion von den traditionellen Lagen um das Weingut. Tiefer, komplexer Auftakt. Noble Aromen von reifen Kirschen, Pflaumenkompott, gepaart mit Lakritze und orientalischen Gewürzen. Leichte Noten nach getrockneten Feigen und Veilchen. Am Gaumen druckvoll mit sagenhafter Eleganz. Massen von seidigen Tanninen und perfekt integrierter Alkohol. Deutliche Mineralität. Endet lang, kräftig, ohne jemals überladen zu wirken.

#### Infos zum Produzenten

Wir waren schon seit geraumer Zeit auf der Suche nach einem zweiten Weingut aus dem Valpolicella. Die Suche gestaltete sich nicht so einfach. Entweder waren die Weine zu üppig mit Restsüsse überladen oder einfach schlichtweg zu teuer. Die langjährige Freundschaft zu einem Weinagenten in Parma hat sich wieder einmal ausbezahlt. Er stellte uns das Weingut Novaia vor. Dieses Familienweingut hat sich seit Generationen allerhöchster Qualität verschrieben. Im 17. Jahrhundert liess sich die Familie Vaona im Valle Marano nieder und baute eine Villa mit atemberaubender Fernsicht. Auch heute noch ist die Villa Novaia bewohnt, von den Eltern von Cristina und Marcello, welche die Leitung 2009 übernommen haben. Marcello bewirtschaftet nur Hanglagen im Valle Marano. Er ist der festen Überzeugung, dass ein grosser Amarone nur in gut belüfteten Parzellen ab einer gewissen Höhe entstehen kann. Das Klima in der Ebene ist deutlich zu warm, die Weine werden zu fett und zu alkoholisch. Man bekommt sie kaum trocken hin. Die Reben werden nach biologischen Richtlinien bearbeitet. Begrünung ist selbstverständlich. In den Rebzeilen sieht es eher aus wie in einem wilden Garten, die Biodiversität ist bewundernswert. Auch die Pergola wird in gewissen Lagen bevorzugt, um die Trauben von direkter Sonnenbestrahlung zu schützen. Die Trauben für seinen Amarone werden nach alter Tradition auf natürliche Art getrocknet, ohne technische Hilfsmittel wie Ventilatoren oder Trocknungsräume. Das geht natürlich an den Hängen im Valpolicella, wo ständig der Wind bläst. Die Vergärung ist simpel, mit wilden Hefen und Temperaturkontrolle. Danach geht es in grosse gebrauchte Eichenfässer zum langjährigen Ausbau. Die Degustation auf dem Weingut überzeugt uns so sehr, dass wir ohne zu zögern mit Marcello eine Partnerschaft eingehen. Diese Weine müssen wir in der Schweiz unbedingt auf den Markt bringen,

um Amarone-Liebhaberinnen und -Liebhaber zu begeistern. Liebe Kunden und Liebhaber von Weinen aus dem Valpolicella, wir möchten Ihnen dieses Juwel ans Herz legen, Sie werden davon schwärmen: Die Cantina Novaia von den Geschwistern Cristina und Marcello Vaona.