



Schlumberger[®]

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

410419 2022

2022er Valpolicella Superiore DOC Venetien

DOC

Agr. F.lli Tedeschi

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Fruchtiger Genuss mit Harmonie
	Leit aromen	Kirsche, Johannisbeere, klare Frische
	Speise oder Anlassempfehlung	Passt zu Huhn, Risotto & Pasta
Farbe	ROT	
Alkohol	13,5 % vol.	
Verschluss	NATURKORKE	
Enthält:	Sulfite	

Valpolicella Superiore 2022: Rubinrot mit Granatreflexen, frisches Bouquet von Kirsche & Johannisbeere, ausgewogen und harmonisch.

Der Valpolicella Superiore 2022 von Tedeschi zeigt sich im Glas in klarem Rubinrot mit zarten granatroten Reflexen. In der Nase entfaltet er ein frisches Bouquet mit deutlichen Noten von Kirsche und Johannisbeere. Am Gaumen präsentiert sich der Wein mit gutem Körper und klarer Struktur, harmonisch und ausgewogen. Der Nachhall bestätigt die fruchtigen Aromen des Bouquets und verleiht dem Wein eine präzise Kontur. Die Cuvée besteht aus 35 % Corvina, 35 % Corvinone, 20 % Rondinella und 10 % Rossignola. Damit vereint der Valpolicella Superiore die typischen Rebsorten der Region in einem ausdrucksstarken Rotwein, der zu einer Vielzahl klassischer Speisen passt.

Region Venetien

Die Trauben wachsen auf den fruchtbaren Böden der hügeligen Gartenlandschaft Venetiens in Nordostitalien. Die wichtigsten Herkünfte des Veneto liegen an den Ausläufern der Alpen und in den Hügeln des Gardasees. Bekannte Herkünfte Venetiens sind z.B. Soave, Valpolicella und Bardolino. Verona ist dabei das Zentrum des Weinbaus. Hier findet auch jedes Jahr die bedeutende Weinmesse Vinitaly statt.

Klassifikation Denominazione di Origine Controllata

"Denominazione di Origine Controllata" entspricht einem Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete.

Erzeuger Agr. F.lli Tedeschi

Bereits seit vier Jahrhunderten macht die Familie Tedeschi Wein, und dies tun sie voller Leidenschaft für die Weine der Region: für Valpolicella und Amarone. Amarone ist einer der wirklich großen Rotweine Italiens, scheinbar unübertroffen in Reife und Dichte. Die absolute Spitze der Amarone besitzt noch eine zusätzliche Dimension an Frische und Eleganz, kaum ein anderes Haus steht für diesen Stil wie Tedeschi. Der für die Weinbereitung verantwortliche Riccardo Tedeschi tut alles, um seinen Weinen Lebendigkeit und Finesse zu verleihen. Eine Voraussetzung für diese Stilistik sind hoch gelegene Weinberge. Ein möglichst großer Unterschied zwischen Tag- und Nachttemperaturen konserviert die Frische in den Trauben. So ist es auch nicht verwunderlich, dass die neuesten Weinberge zu den höchstgelegenen des gesamten Valpolicella-Bereichs gehören. Auf dem bis zu 370 Meter hoch liegenden Anwesen Maternigo, benannt nach einer Einzellage, entstehen so, neben dem Valpolicella Superiore und dem Maternigo selbst, auch die Trauben für den Nicalò und ein Teil des Lesegutes für den Amarone.

Zutaten

Stand 17.04.26. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger GmbH & Co. KG

Buschstr. 20
53340 MECKENHEIM

Telefon +49 2225 925-0
Telefax

Email service@schlumberger.de
Web www.schlumberger.de