



**410617 2017**  
**2017er Maternigo Valpolicella Superiore DOC Venetien**  
**DOC**  
**Agr. F.lli Tedeschi**

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Einzellagenwein mit komplexer Aromatik
	Leit aromen	Kirsche, Pflaume und Gewürzen
	Speise oder Anlaseempfehlung	Ideal zu gegrilltem Fleisch, Wild und gereiftem Käse

<b>Farbe</b>	ROT
<b>Alkohol</b>	15 % vol.
<b>Verschluss</b>	KORKEN
<b>Enthält:</b>	Sulfite

raftvoll, elegant und mit großem Reifepotenzial.

Der Maternigo Valpolicella Superiore DOC 2017 von Tedeschi stammt aus dem steilen Einzellagen-Weinberg „Impervio“ im Herzen der Valpolicella-Region. Die Reben wachsen auf weißen und gelben Mergelböden in 400 m Höhe und werden biologisch bewirtschaftet. Der Wein besteht aus 40 Corvina, 30 Corvinone und 30 Rondinella. Nach einer 20-tägigen Maischegärung reift der Wein 14 Monate in slawonischer Eiche und weitere 6 Monate in der Flasche. Im Glas zeigt er sich tief rubinrot mit Aromen von Sauerkirsche, Pflaume, roten Johannisbeeren, Vanille, Gewürzen und mineralischen Noten. Am Gaumen ist er kraftvoll, strukturiert und elegant mit lebendiger Säure und feinen Tanninen. Ein charaktvoller Wein mit großem Reifepotenzial.

**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.

Bewertung	Bewerter	Bemerkung
91 Punkte	Robert Parker	Dezember 2021
91 Punkte	James Suckling	5. Juli 2021
93 Punkte	Wine Enthusiast	2022
87 Punkte	Vinous	25. Februar 2021

Stand 10.04.26. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

## Schlumberger GmbH & Co. KG

## Zutaten

Stand 10.04.26. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

---

### Schlumberger GmbH & Co. KG

Buschstr. 20  
53340 MECKENHEIM

Telefon +49 2225 925-0  
Telefax

Email [service@schlumberger.de](mailto:service@schlumberger.de)  
Web [www.schlumberger.de](http://www.schlumberger.de)