



*Schlumberger*<sup>®</sup>

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

413619 2019

**2019er Capitel San Rocco Ripasso Valpolicella Superiore DOC Venetien  
DOC  
Agr. F.lli Tedeschi**

<b>Farbe</b>	ROT
<b>Alkohol</b>	14,5 % vol.
<b>Verschluss</b>	NATURKORKE
<b>Enthält:</b>	Sulfite

Er wird aus ausgewählten Trauben im Weinberg Marne Bianche der Tenuta Maternigo hergestellt. Der Wein wird nach der alten Technik von Ripasso gewonnen, d.h. der Nachgärung eines Teils des Valpolicella-Weins, der im Oktober auf dem Trester von Amarone und Recioto hergestellt wird. Eleganter Wein, komplex und im familiären Stil, rund, aber trocken, ein großer Protagonist des Territoriums, der seinen Wert ausdrückt. Boden: rot, lehmig und kalkhaltig moränischen Ursprungs. Alter der Weinberge: 20 Jahre (Durchschnittsalter). Rebsorte: Guyot. Beschneiden: 12 Knospen/Pflanze. Produktionstechnik Weinlese: Ende September, Anfang Oktober. Abbeeren, Alkoholische Gärung und Mazeration: 15 Tage/Temperatur 28 C. Malolaktische Gärung Spontanklärung: bis Februar. Langsame Gärung auf Amarone und Recioto-Trester: 8/10 Tage / Temperatur 18 C. Reifung in slawonischen Eichenfässern: 1/2 Jahre. Abfüllung und Reifung in der Flasche: 6 Monate. Beschreibung des Weins Farbe: Rubinrot. Klar und transparent. Nase: üppig und komplex: Die Noten von Kirsche, Himbeere und roter Johannisbeere verleihen dem Wein eine Note von Frische. Geschmack: Am Gaumen ist der Wein fruchtig, ausgewogen und strukturiert. Alkohol und Säure sind in guter Harmonie; Der Wein ist warm und rund. Der Nachgeschmack bestätigt die Empfindungen der olfaktorischen Untersuchung. Es ist ein langer und anhaltender Wein. Haltbarkeit: alterungsfähig (12/15 Jahre). Wild, rotes Fleisch, gereifter Käse

**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.

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  
Web www.schlumberger.de

<b>Bewertung</b>	<b>Bewerter</b>	<b>Bemerkung</b>
91 Punkte	Robert Parker	5. Oktober 2023
89 Punkte	Wine Spectator	
92 Punkte	Decanter	29. September 2022
92 Punkte	James Suckling	12. September 2022
88 Punkte	Wine Enthusiast	2022
92 Punkte	Falstaff	November 2022
92 Punkte	Vinous	23. März 2023

## 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)