

MAZZANO

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG

Die Familie Boscaini verwahrt in ihrem Privatkeller eine einzigartige Sammlung kostbarer Weine, die in limitierter Auflage und ausschließlich in den besten Jahrgängen produziert werden und teilt diese gern mit den leidenschaftlichsten Kennern.

Mazzano ist ein würdevoller und majestätischer Wein, der Prototyp des Amarone. Er entstammt der gleichnamigen Lage, die bereits seit dem 17. Jahrhundert für ihre Qualitäten bekannt ist. Hier trocknen die Trauben auf natürliche Weise in den traditionellen Trockenlagern während der kalten Wintermonate.

REBSATZ

Corvina, Rondinella, Molinara.

APPAXIMENTO

Masi expertise in der technik der weine aus getrockneten trauben.

DEGUSTATIONSNOTIZEN

Aussehen: Undurchdringliches Rubinrot mit bräunlichen Reflexen.

Bouquet: Kraftvoll nach in Alkohol eingelegten Kirschen und Pflaumen.

Geschmack: Majestätisch, mit Geschmackskomponenten von Sauerkirschen und Heidelbeeren. Komplexer Nachhall und überraschende Länge.

KOMBINATIONEN

Wein zum Abschluss eines Mahls par excellence. Begleitet rotes Fleisch, Wild, Wachteln, würzige Speisen. Hervorragende Kombination zu würzigen Käsen wie Parmesan und Pecorino.



SERVIERTEMPERATUR: 18° C
ALKOHOLGEHALT: 16% vol.
LAGERFÄHIGKEIT: 35-40 JAHRE



In den fünfziger Jahren war Masi in Italien Pionier in der Prägung des Konzeptes des Cru, das heißt, eines Weines, der einer einzigen Lage entstammt. Masis historische Amarone- und Recioto-Crus stellen exzellente Ausprägungen der unterschiedlichen Terroirs des Valpolicella dar, von denen sie jeweils einen einzigartigen charakteristischen und wiedererkennbaren Stil beziehen.

