

Vinoplevelser

Amarone Zironda, 3/4 ltr.

Qwine



Mange kender hovedsageligt regionen Veneto som et feriested, og utallige har også besøgt området for at feriere ved Gardasøen. Dette har de oftest gjort uden at være opmærksom på, at de samtidig befandt sig i et af Italiens mest berømte vinområder og hjemstedet for nogle af de største vine i Italien. Vinområdet er specielt kendt for den berømte Amarone, der for mange er noget af det største, der bliver lavet i Italien.

Amaronen bliver lavet i det samme distrikt og af de samme druer som Valpolicella og har den helt specielle egenskab, at den både kan drikkes med stor nydelse lige efter, at den bliver frigivet, og samtidig kan gemmes i flere årtier.

Den unikke karakter opnås ved, at druerne tørres på stråmætter umiddelbart efter plukningen.

Lufttørringen kan vare lige fra én til fem måneder, alt efter producentens intentioner.

Ved tørringen bliver mosten utroligt koncentreret med et svagt strejf af sødme, grundet et lettere angreb af Botrytis.

Amarone-produktionen er en forholdsvis ny investering, Qwine har kastet sig over. Gennem de første år eksperimenterede vinhuset en del med forskellige stilarter for at finde lige netop helt sin helt personlige stil. Gennem de sidste par år er det tydeligt, at stilen er fundet - Qwine leverer år efter år en høj kvalitets Amarone i knivskarp egen stil, kun påvirket af de enkelte årganges helt specielle karakteristika.

Typisk høster Qwine mellem 80 til 90 tons druer pr. hektar. Efter tørreprocessen er mængden reduceret med ca. 40%, så den endelige mængde minder om et kvalitetsudbytte i andre estimerede distrikter.

Vinen dyrkes i hjertet af det klassiske Valpolicella på marker, der i undergrunden varierer lige fra ler til kalksten. Stokkene har en gennemsnitsalder på 20 år, og der hænger omkring otte klaser på hver stok.

Leverandør
Qwine

Land
Italien

Område
Veneto

Underområde
Valpolicella

Type/Farve
Rødvin

Drue
85% Corvina
Rondinella
Corvinone
Molinara

Fadlagring
12 mdr.

Dyrkning
Traditionel

Riedel glas
Syrah

Serveringsforslag
Mørkt kød
Oste - kraftige
Krydrede retter

Vinifikation

Efter høst tørres druerne på stråmætter i 120 dage. De presses, gæres i 30 dage, hvoraf de 12 foregår som koldgæring, og lagres efterfølgende på brugte fade af fransk eg eller de klassiske store slovenske egefade. Vinen hviler på flaske i 12 måneder.

Smagekommentarer

Flot dybrød, næsten sort farve. Smagen er kraftig med masser af mørke bær og lakrids efterfulgt af en let sødmefuld eftersmag, som er spækket med brombær og blommer.

Alkohol
15,00%

Proptype
Kork



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829



VIN SPECIALISTEN

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN