



Es geht
nicht ohne -
Amarone!

Tedeschi

Amarone della Valpolicella DOCG Marne 180 2022

1 Flasche 0,75l statt 45,00 € für 35,00 €* 46,67 €/l

6 Flaschen im Karton statt 270,00 € für 199,00 €* 44,22 €/l

Sie sparen 71,00 €.

*Aktionspreise bis 26. Januar 2026, solange die Vorräte reichen, nicht mit anderen Aktionen und Rabatten kombinierbar. Weitere Informationen, insbesondere zu Alkoholgehalt, Abfüller bzw. Importeur, Allergenen, Nährwerten und Zutaten, erhalten Sie Montag bis Freitag von 9:00 bis 18:00 Uhr und Samstag von 10:00 bis 14:00 Uhr unter unserer Rufnummer: 089/35 63 61-0.

GARIBALDI GmbH
Frohschammerstraße 14
80807 München
Tel: 089/35 63 61-0
Fax: 089/359 29 29
Bestellung@GARIBALDI.de
www.GARIBALDI.de

WEINE
GARIBALDI
DELIKATESSEN



Großer Klassiker

Zu den ganz großen Rotweinen Italiens gehören Brunello, Barolo und eben der Amarone, dessen klassisches Anbaugebiet zwischen Gardasee und Verona liegt.

Was haben diese drei Weine gemein?

Viele runde Vokale im Namen! Die kann man sich auf der Zunge zergehen lassen... und diese Weine am besten aus entsprechend runden Pokalen trinken.

Immer wenn sich das Jahr dem Ende zuneigt suchen wir bei unseren Winzern einen feinen Rotwein aus, der besonders kraftvoll und elegant ist.

Wir bieten ihn zu Weihnachten mit einem attraktiven Preis an.

Während in den vergangenen Jahren Toskana, Piemont und auch Apulien mit seinen geschmeidigen Weinen aus der Primitivo-Traube zum Zuge kamen, haben wir diesmal einen Amarone von Tedeschi, einem der traditionellsten Weingüter im Veneto, ausgewählt.

Selektion der Trauben und Appassimento

Amarone wird aus den Trauben des Valpolicella gekeltert, eine Cuvée aus Corvina (35%), Corvinone (35%) und Rondinella (20%), abgerundet durch 10% weitere einheimische Rebsorten. Sie werden nach der Ernte circa 4 Monate getrocknet, bevor sie vergoren werden. Dieses traditionelle Verfahren heißt Appassimento und ergibt diesen körperreichen, gut strukturierten Wein, der die höchste Stufe auf der Qualitätspyramide der Veroneser Weine darstellt.

Tedeschi

liegt im Hügelland von Pedemonte, etwa 10 Kilometer nordwestlich von Verona, dem Herzen des Valpolicella-Gebiets. Mit einer fast vierhundertjährigen Weinbautradition als Grundlage entwickelte

Lorenzo Tedeschi schon in den Sechzigerjahren einen eleganten, trockenen Amarone-Stil, der die Qualitäten der einzelnen Lagen und Rebsorten berücksichtigt und auf Struktur und Frische setzt.



Amarone Marne 180

wächst auf skelettreichen Mergelböden (Marne).

Die Zahl 180 ist geographisch gemeint, also 180°, und bedeutet, dass die Weinberge durch ihre Ausrichtung von Südosten bis Südwesten voller Sonne sind und damit ideal für die Reifung der Trauben.

Die Ernte findet zwischen Ende September und den ersten Oktobertagen statt. Nach der Trocknungsphase werden die Trauben sanft gepresst und bei kontrollierten Temperaturen mazeriert. Der Wein entwickelt durch eine 30-monatige Lagerung in slawonischen Eichenfässern und weiteren 6 Monaten auf der Flasche seine große Ausgewogenheit.

Im Glas

überzeugt der Amarone Marne 180 des Jahrgangs 2022 durch ein komplexes Aromenspiel.

In strahlendem Rubinrot präsentiert er sich mit ätherischem Bouquet von dunklen, süßen Früchten wie Kirschen, Johannis- und Heidelbeeren.

Spuren von Vanille und Graphit unterstützen die balsamischen Noten am Gaumen, Eukalyptus und dunkle Schokolade wirken im Nachhall.

Öffnen Sie die Flasche eine Stunde vor dem Genießen und trinken Sie ihn nicht zu warm, am besten zwischen 17° und 19°.

Geschmacksbild

Dieser Amarone strahlt mit seinen runden, würzigen Noten viel Wärme aus und zeigt sich mit samtigen, geschliffenen Tanninen und einer anschmiegsamen Säure harmonisch und nachhaltig am Gaumen.

Der Marne 180 ist ein ausgewogener Wein, vollmundig, ohne Schwere und jetzt schon zu trinken. Er hat auch ein gutes Reifepotential.

Kulinatisch

Unser Amarone ist zu würzigen, auch asiatischen Gerichten, rotem Fleisch und gereiftem Käse ein idealer Begleiter. Auch zum Einfach-so-Trinken ist er ein voller Genuss.