



# FINESSE UND SATTE FRUCHT

Guter Amarone wärmt Herz und Seele. In den kalten Wintermonaten bereitet dieser füllige, mit satter Frucht und feinem Tannin ausgestattete Rote aus dem Valpolicella besonderen Genuss. Und als Begleiter zu Hirsch, Reh oder Geschmortem ist er einfach himmlisch.

TEXT OTHMAR KIEM NOTIZEN OTHMAR KIEM, SIMON STAFFLER

**E**inst beeindruckte Amarone durch Kraft und Üppigkeit. Nun erkennen immer mehr Erzeuger, dass allein damit kein Staat mehr zu machen ist. Auch unsere Verkostung ergab, dass der Trend immer mehr zu Saftigkeit, Trinkigkeit und frischer Frucht geht. Das ist überaus erfreulich.

Genau genommen ist Amarone kein eigener Wein, sondern eine Variante des Valpolicella, des klassischen Weines dieser Täler. Beide entstehen aus den gleichen Traubensorten: Corvina, Corvinone und Rondinel-

la. Vor der Hauptlese für den Valpolicella werden die lockerbeerigsten Trauben ausgelesen. Auf Strohmatten, Maschendraht oder Holzkistchen, die heute immer öfter durch Kunststoff ersetzt werden, lagern die Trauben bis Januar in gut belüfteten Trocknungsräumen. Während der Trocknung verlieren die Trauben über ein Drittel ihres Gewichts, die Zuckerkonzentration steigt. Bis zu 12 Gramm Restzucker darf ein Amarone haben. Was auf den ersten Blick nach viel klingt, ist sensorisch nicht so feststellbar. Auch weil das kräftige Tannin einen

gewichtigen Gegenpart spielt. In der Regel bewegen sich die Spitzenamarone aber in weit trockenerem Gefilde um 5 Gramm. Deutlich über 100 Gramm Restzucker hingegen, hat der Recioto della Valpolicella, ein richtiger Süßwein. Das Spannende am Recioto ist das Spiel zwischen Restsüße und Tannin, das bei exzellenten Reciotos ein großartiges Genusserlebnis bringt. >

Alle Verkostungsnotizen  
online unter  
[go.falstaff.com/  
trophy-amarone-und-recioto-2023](http://go.falstaff.com/trophy-amarone-und-recioto-2023)





Herrlich! Von den Weinbergen der westlichen Valpolicella, hier bei Sant'Ambrogio, fällt der Blick bis zur spiegelnde Fläche des Gardasees.



# TROPHY AMARONE UND RECIOTO

## Amarone Riserva

### 97 Punkte

#### 1. Platz

● **La Mattonara Amarone Della Valpolicella Classico Riserva DOCG 2009**  
**Zýmē, San Pietro in Cariano**  
16 Vol.-%, NK. Dichtes, funkelndes Rubin, leichter Granatrand. Vielschichtig und konzentriert in der Nase, zeigt zunächst leicht würzig-harzige Noten nach Waldheidelbeeren, etwas Rauch und Lakritze, dann viel Dörripflaume, balsamisch, getrocknete Feige. Stoffig und dicht in Ansatz und Verlauf, viel zupackendes, griffiges Tannin, eingebettet in schönen Schmelz, hat sich toll zusammengefügt nach einem Jahr, lange.  
**zyme.it, € 242,-**

### 96 Punkte

#### 2. Platz

● **La Fabriseria Amarone della Valpolicella Classico Riserva DOCG 2016**  
**Tedeschi, San Pietro in Cariano**  
17 Vol.-%, NK. Dunkel leuchtendes Rubinrot. In der Nase zunächst stark getoastet, nach kaltem Rauch, dann helles Malz, reife Waldbeeren, im Nachhall dezent nach Siegellack. Am Gaumen mit floralem Kern, umgeben von dunkler Beerenfrucht und griffig-herzhaftem Tannin, sehr druckvoll, ausdrucksstark, feuriges Finale.  
**tedeschiwines.com, € 240,-**

#### 3. Platz

● **BIO Scajari Amarone della Valpolicella Riserva DOCG 2011**  
**Gini, Monteforte**  
16 Vol.-%, NK. Sattes, dunkles Rubin mit granatrotem Rand. Elegantes Bukett von kleinen Waldbeeren und Rosenblättern, unterlegt von feiner Kräuterwürze und etwas Unterholz. Am Gaumen balanciert, mit konzentrierter Frucht, tollem Säurenerv, engmaschigem, festem Tannin und sehr gut integriertem Alkohol, kraftvoll, aber elegant bis in den lange anhaltenden Abgang.  
**ginivini.com, € 110,-**

● **Capitel Monte Olmi Amarone della Valpolicella Classico Riserva DOCG 2017, Tedeschi, San Pietro in Cariano**  
17 Vol.-%, NK. Dunkles, glänzendes Rubinrot mit granatroten Reflexen. In der Nase sehr intensiver Duft nach Heidelbeere, schwarzer Holunder, reife Pflaume sowie Sandelholz, Schokolade und Tabakblatt.

Am Gaumen mit Kraft und sehr fruchtbetont, fein-würzig und dicht, mit feinmaschigem Tannin, sehr ausgewogenes Finale mit tollem Trinkgenuss.  
**tedeschiwines.com, € 70,-**

● **Amarone della Valpolicella Classico Riserva DOCG 2012**  
**Tommaso Bussola, Negrar**  
17 Vol.-%, NK. Tiefdunkles, intensives Rubinrot. In der Nase wiedererkennbar, mit Noten von getrockneten Zwetschgen, Rosinen, gedörrten Rosenblättern, leicht flüchtiger Säure, sehr offen. Am Gaumen mit klarer Frucht und toll integriertem Tannin, öffnet sich auf gedörrten Früchten, alte Schule, kommt in vielen Schichten, lang, groß, mächtig.  
**bussolavini.com, € 130,-**

● **Destinée Amarone della Valpolicella Classico Riserva DOCG 2011**  
**Rubinelli Vajol, San Pietro in Cariano**  
16 Vol.-%, NK. Elegant leuchtendes Rubinrot. In der Nase rotbeerig, mit edlen Anklängen von Zitrusfrüchten, Edelholz, Grafit, Feuerstein, dazu Milchschokolade und Eukalyptus. Am Gaumen mit viel Saft und tollem Säurenerv, getrimmt auf rotbeerige Frucht, Minze, schwingt salzig dahin, trinkt sich in einem Zug.  
**rubinellivajol.it, € 150,-**

### 95 Punkte

● **Costasera Amarone della Valpolicella Classico Riserva DOCG 2017**  
**Masi, Gargagnago di Valpolicella (VR)**  
15,5 Vol.-%, NK. Schimmerndes Granatrot mit orangefarbenen Rändern. Direkt in der Nase, mit üppiger dunkler Frucht, Zartbitterschokolade und Gewürznelken. Füllt den Gaumen im großen Bogen, mit würzigen und fruchtigen Noten, festes Tannin, druckvoll bis ins lange Finale.  
**masi.it, € 58,-**

● **Canova Amarone della Valpolicella Classico Riserva DOCG 2015**  
**Cà dei Maghi, Fumane**  
16,5 Vol.-%, NK. Dunkel leuchtendes Rubinrot, elegant. In der Nase offenherzig und einladend, elegantes Nougat, satte Kirschrucht, Edelholz, etwas Orange, Weihrauch. Am Gaumen elegant, ausgewogen und mit engmaschigem Tannin, kommt in vielen Schichten daher, im Finale geschliffen und lange.  
**cadeimaghi.it, € 80,-**

● **Sergio Zenato Amarone della Valpolicella Classico Riserva DOCG 2017**  
**Zenato, Peschiera del Garda**  
17 Vol.-%, NK. Leuchtendes dunkles Rubin-



rot mit granatroten Reflexen. In der Nase vielschichtig von Pflaume und Kirsche über Zimt, Leder und Kaffee. Am Gaumen dicht und sehr geschliffen, kompakt und mit Druck, zupackend im Finale und sehr langer Verlauf, endet mit Bitterschokolade.  
**zenato.it, € 94,50**

● **Amarone della Valpolicella Riserva DOCG 2013**  
**Brigaldara, San Pietro in Cariano**  
16 Vol.-%, NK. Dunkel leuchtendes, edles Rubinrot mit dezent aufhellendem Rand. In der Nase edler Holzeinsatz, reife Beerenfrucht, getrocknete Tomate, kommt in mehreren Wellen, Weihrauch, Kirschen, Himbeeren, sehr vielschichtig. Am Gaumen sehr elegant, mit Noten von Schwarztee, engmaschigem Tannin, viel Saftigkeit und Frucht, äußerst eleganter Amarone mit viel Verve.  
**brigaldara.it, € 104,-**

### 94 Punkte

● **Ambrosan Amarone della Valpolicella Classico Riserva DOCG 2015**  
**Nicolis, San Pietro in Cariano**  
16 Vol.-%, NK. In der Nase von mittlerem Ausdruck, zarte Anklänge von Bitterorange, Himbeeren, Kirschen, Edelholz. Am Gaumen strukturreich, mit viel Stoff und Saft, kommt in mehreren Schichten, wuchtig, monumental, sehr lange.  
**vininicolis.com, € 56,-**

● **Amarone della Valpolicella Classico Riserva DOCG 2017, Tenuta Santa Maria Negrar di Valpolicella**  
16 Vol.-%, NK. Sehr duftige und einladende Nase nach weißen Rosinen, Erdbeeren, Mandarinen, dazu feine Anklänge von Anis und Nelken, sehr komplex. Am Gaumen mit toller Saftigkeit und klarer Frucht, kompaktem, griffigem Tannin und cremigem Verlauf, im Nachhall aktuell noch leichte Trocknung.  
**tenutasantamaria.wine, € 73,-**

● **Ca' Florian Amarone della Valpolicella Classico Riserva DOCG 2015**  
**Tommasi, Pedemonte**  
15,5 Vol.-%, NK. Dicht und präsent in der Nase nach Rosinen, Brombeergelee, Leder und einem Touch Eukalyptus. Samtig





## GEBIETSPROFIL

### DIE SORTEN

Die wichtigsten Sorten sind Corvina, Corvinone und Rondinella. Für die Erzeugung von Amarone werden die lockerbeerigsten Trauben kurz vor der Vollreife geerntet, in Kistchen bis Dezember oder Januar getrocknet und dann weiter mit hohem Mostgewicht verarbeitet.

### DAS GEBIET

Amarone entsteht im Valpolicella, dem Weinbaugebiet westlich und östlich von Verona. Zentren sind die Orte Sant'Amrogio, Fumane, San Pietro in Cariano, San Floriano, Pedemonte, Marano und Negrar. Diese Täler und Orte bilden die »Classico«-Zone. Östlich von Verona schließen das Valpantena und die Täler von Mezzane und Illasi an.

Für den Amarone werden reife, lockerbeerige Corvina-Trauben geerntet und angetrocknet.

beim Gaumeneintritt, breitet sich rasch aus, opulent und mächtig, mit konzentrierter Frucht, sehr lange.  
tommasiwine.com, € 89,90

#### ● La Parte Amarone della Valpolicella Riserva D.O.C.G. 2013, Piccoli, Parona

16,5 Vol.-%, NK. In der Nase von sanftem Ausdruck, kommt nach etwas Zeit auf steinigten Noten, Salbei, kaltem Rauch und roten Beeren aus dem Glas. Am Gaumen mit spannen-der Würze, edle vegetale Noten, saftig, ausgewogen, span- nend, trinkt sich hervorragend! piccoliwine.it, € 120,-

#### ● Simison Amarone della Valpolicella Classico Riserva D.O.C.G. 2011, Luciano Arduini San Pietro in Cariano

16,5 Vol.-%, NK. In der Nase edler Duft nach getrockneten Waldbeeren, Nougat, Toast, Feuerstein, dazu saftige Schwarzkirschen und Zwetschgen. Am Gaumen mit edlem, geschliffenem Verlauf, mit tollem Säurenerf und sattem Druck, wirkt aktuell noch sehr jung, kann noch gut ein paar Jahre in der Flasche reifen. arduinivini.it, € 130,-

#### ● Nino Zeni Amarone della Valpolicella Classico Riserva D.O.C.G. 2016, Zeni 1870, Bardolino

16 Vol.-%, NK. In der Nase stark getoastet, Edelholz, Feuer- stein, Grafit, dann wiederum Brombeeren, Schwarzkirschen und Milkschokolade. Am Gaumen stoffig, mit Saft und Struktur, kommt mit saftigem Unterton daher, im Finale dann sehr strammes Tannin, will noch reifen.  
zeni.it, € 140,-

## Amarone

### 97 Punkte

#### 1. Platz

#### ● Amarone della Valpolicella Classico D.O.C.G. 2013 Bertani, Grezzana

15,5 Vol.-%, NK. Glänzendes Rubin, funkelnd, leicht auf- hellender Rand. Sehr klar und präzise in der Nase nach fein gereifter Kirsche und Zwetschge, Blutorange, etwas Wald- himbeere, Kerzenwachs, feine Würze. Griffiges, sehr fein- maschiges Tannin, hat sehr gute Spannung, geschliffen

und lange saftig, im Ausklang klare Frucht.  
bertani.net, € 120,-

### 96 Punkte

#### 2. Platz

#### ● Vigneto Alto Amarone della Valpolicella Classico D.O.C.G. 2011, Tommaso Bussola, Negrar

17 Vol.-%, NK. Dunkles, finstere Rubinrot. In der Nase alte Schule, nach Haselnüssen, Rosinen, Rosmarin, Edelholz, Marzipan, satten Kirschen und einem Hauch gedörrter Pflaumen. Am Gaumen edler Säurenerf, dazu geschliffe- ne Frucht, sehr herzhaft, ausgewogen, wirkt noch sehr jung, kommt in vielen Schichten, ein Monument.  
bussolavini.com, € 180,-

#### 3. Platz

#### ● Amarone della Valpolicella Classico D.O.C.G. 2018 Zýmë, San Pietro in Cariano

15,5 Vol.-%, NK. Dunkles Rubin mit schmalem Rand. Ein- prägsame und klare Nase, zeigt zunächst leicht würzige Noten nach Kardamom, dann viel frische Zwetschge, dunkle Kirsche, etwas Heidelbeere, alles schön vermengt. Gleitet am Gaumen geschmeidig dahin, präsent, saftige Frucht, gepaart mit feinmaschigem Tannin, fest und stof- fig, im Finale langer Nachhall. zyme.it, € 96,-

### 95 Punkte

#### ● Amarone della Valpolicella D.O.C.G. 2018 Bronzato, Verona

16,5 Vol.-%, NK. Dunkel leuchtendes Rubinrot. In der Nase fein nach angetrockneten Pflaumen, eleganter Milchscho- kolade, reifen Waldfrüchten und etwas Himbeermarmela- de. Am Gaumen mit reifer Frucht, passendem Holzinsatz und guter Saftigkeit, alles ist an seinem Platz, tolle New Discovery! bronzatowine.it, € 35,-

#### ● Amarone della Valpolicella Classico Superiore D.O.C.G. 2016, Cottini Marco, Fumane

16,5 Vol.-%, NK. Glänzendes Rubingranat. Einladende Nase, eröffnet mit Noten nach Cassis und Heidelbeeren, dann Gewürznelken und Zimt. Saftig und klar, sehr schön herausgearbeitete Frucht, prall und einladend, zieht



## SCHAUMWEIN KONTOR

## DIE ERSTE ADRESSE FÜR PRICKELNDEN GENUSS



schaumweinkontor.com



San Pietro in Cariano zählt zu den wichtigsten Ortschaften im Valpolicella.

wie auf Schienen lange dahin, viel feinmaschiges Tannin. [cottinimarco.it](http://cottinimarco.it), € 40,-

● **BIO Sant'Urbano Amarone della Valpolicella Classico DOCG 2019 Speri, San Pietro in Cariano**

15 Vol.-%, NK. Elegant funkelndes Rubin mit dunklen Nuancen. Opulent in der Nase, süßlich-würzig nach Erdbeermarmelade, Zimt, Leder, ein Touch Jod im Nachhall, spannend. Barock am Gaumen, spannt sich weit auf, viel konzentrierte Frucht, feinstes Tannin, sehr lange anhaltend, druckvoll. [speri.com](http://speri.com), € 58,-

● **Amarone della Valpolicella Classico DOCG 2019, Allegrini Fumane di Valpolicella**

16 Vol.-%, NK. In der Nase einladender Duft nach reifen Brombeeren, Kirschen, süßlicher Tabak. Am Gaumen finessenreicher Säurebogen, präzise Fruchtnoten, gepaart mit Würzenoten, fein integriertes Tannin und langes Finale. [allegrini.it](http://allegrini.it), € 69,-

## 94 Punkte

● **3 Cru Amarone della Valpolicella Classico DOCG 2018**

**Guerrieri Rizzardi, Bardolino**  
16 Vol.-%, NK. Einladende und klare Nase nach eingelegten Kirschen und Zwetschgen, dazu etwas Lakritze im Hintergrund. Kompakt und stoffig in Ansatz und Verlauf, viel dunkle Kirsche, saftig, entfaltet sich dann mit zupackendem, dichtmaschigem Tannin, saftig, im Finale nach Tabak. [guerrieri-rizzardi.it](http://guerrieri-rizzardi.it), € 38,-

● **Amarone della Valpolicella DOCG 2012, Le Guate di Noemi Mezzane di Sotto**

17,5 Vol.-%, NK. In der Nase edle vegetale Noten, etwas Siegellack, Bitterschokolade, Brombeeren und Schwarzkirschen, gepaart mit präserter Würze, eigener, erkennbarer Stil. Am Gaumen mit toller Frische und knackiger Würze, dazu auch viel Gerbstoff in Verbindung mit spannender Säure, kommt in mehreren Wellen, lang. [leguaite.it](http://leguaite.it), € 70,-

● **Vaio Armaron Serego Alighieri Amarone della Valpolicella DOCG 2016 Masi, Gargagnago di Valpolicella**

15,5 Vol.-%, NK. Eröffnet mit Noten nach Rosinen und Dörripflaumen, dahinter feine Heidelbeerfrucht. Sehr geschliffen am Gaumen, feinmaschiges Tannin, klar und geradlinig, im hinteren Verlauf feine pfeffrige Noten, sehr lange und geradlinig. [masi.it](http://masi.it), € 75,-

● **Cavolo Amarone della Valpolicella DOCG 2018**

**Brigaldara, San Pietro in Cariano**  
16 Vol.-%, NK. In der Nase feine süße Frucht, edles Potpourri aus Orangen, Kirschen und Walderdbeeren, einladend und klar. Am Gaumen mit dezentem, elegantem Druck, herzhaft, präzise, öffnet sich mit geschliffenem Tannin und leichter Saftigkeit, schöne Länge. [brigaldara.it](http://brigaldara.it), € 28,-

● **Case Vecie Amarone della Valpolicella DOCG 2017**

**Brigaldara, San Pietro in Cariano**  
16,5 Vol.-%, NK. In der Nase nach Gewürznelken und Zimtpulver, dazu feiner Pfefferklang, im Nachhall nach edlen Rosinen, satten Schwarzkirschen und elegantem Holzeinsatz. Am Gaumen geschliffen und warmherzig, mit cremigem Verlauf und reifer Frucht, im Nachhall etwas brandig, aber insgesamt sehr gut. [brigaldara.it](http://brigaldara.it), € 40,-



● **Amarone della Valpolicella DOCG 2018, Monte Tondo, Soave**

16 Vol.-%, NK. Duftet nach Maulbeeren und Heidelbeeren, dazu etwas Rauch und Lakritze. Stoffiges, dichtmaschiges Tannin überzeugt am Gaumen, herzhaft, dunkle Beerenfrucht, gepaart mit feiner Würze, langer Nachhall, betont trocken gehalten. [montetondo.it](http://montetondo.it), € 42,-

● **Amarone della Valpolicella Classico DOCG 2018**

**Zenato, Peschiera del Garda**  
16,5 Vol.-%, NK. Barockes Bukett in der Nase, nach Rosinen, eingelegter Kirsche und Lack. Wuchtig am Gaumen, leicht wärmend, mit feinkörniger Tanninstruktur, mundfüllend und extrem lange auf der Zunge. [zenato.it](http://zenato.it), € 42,90

● **Amarone della Valpolicella Classico DOCG 2016**

**Rubinelli Vajol, San Pietro in Cariano**  
16 Vol.-%, NK. In der Nase elegante Aromen

von Himbeere, Kirsche und Erdbeere, im Hintergrund etwas Orangenschale. Am Gaumen sehr saftig und fruchtbetont, spannt einen schönen Bogen und endet im langen Finale mit Schmelz. [rubinellivajol.it](http://rubinellivajol.it), € 50,-

● **Ansari Amarone della Valpolicella DOCG 2019**

**Tedeschi, San Pietro in Cariano**  
16,5 Vol.-%, NK. Präsentiert sich elegant in der Nase nach dunkler Pflaume, Heidelbeermarmelade, kaltem Rauch, und feiner Holzwürze. Üppig und geschmeidig, fließt über die Zunge mit großer Präsenz bis ins lange Finale. [tedeschiwines.com](http://tedeschiwines.com), € 55,-

● **Albasini Amarone della Valpolicella Classico DOCG 2016**

**Villa Spinosa, Negrar di Valpolicella**  
16 Vol.-%, NK. In der Nase eleganter Duft nach reifer Kirsche, Pflaume, im Nachhall Würze. Am Gaumen mundfüllend mit feinem Säurebogen und präzisen Fruchtnoten



ten, anhaltendes, harmonisch-elegantes Finale. [villaspinosa.com](http://villaspinosa.com), € 60,-

● **BIO Vigna Monte Garzon Amarone della Valpolicella DOCG 2017**  
Pieropan, Soave  
16,5 Vol.-%, NK. Intensives, glänzendes Rubinrot. Einladender, kräftiger Duft nach reifen Pflaumen, dunklen Beeren, Rumtopf, süßem Tabak. Am Gaumen kräftig und mundfüllend, saftig und mit ausgewogenem Tannin, anhaltendes, von reifer Frucht geprägtes, Finale.  
[pieropan.it](http://pieropan.it), € 65,-

● **Amarone della Valpolicella Classico DOCG 2015, Secondo Marco, Fumane**  
16 Vol.-%, NK. Einladender Duft nach Würze, reifen, roten Beeren und Rosenblättern. Am Gaumen tolle Säurestruktur, präzise Fruchtnoten, fein integriertes Tannin und anhaltendes Finale, ansprechende frische Frucht.  
[secondomarco.it](http://secondomarco.it), € 65,-

● **Pietro dal Cero Amarone della Valpolicella DOCG 2017**  
Ca' dei Frati, Lugana di Sirmione  
16 Vol.-%, KK. Animierender Duft nach reifer, dunkler Frucht, Karamell und Zedernholz. Am Gaumen cremig und mundfüllend, harmonisch mit gut integriertem Gerbstoff und druckvollem, fruchtigem Abgang.  
[cadeifrati.it](http://cadeifrati.it), € 84,-

● **Gioè Amarone della Valpolicella Classico DOCG 2013**  
Santa Sofia, San Pietro in Cariano  
15,5 Vol.-%, NK. In der Nase üppig und intensiv nach reifen Amarenakirschen, Zwetschgen und Himbeeren, gepaart mit Süßholz und Zimt. Am Gaumen frisch und saftig, mundwässernd, präsent Tannin, würzig im Finale, hat seit der letzten Verkostung toll zugelegt.  
[santasofia.com](http://santasofia.com), € 90,-

● **BIO Centenarie Amarone della Valpolicella DOCG 2016**  
Tenuta Villa Bellini  
San Pietro in Cariano  
16 Vol.-%, NK. Zeigt sich in der Nase mit edlen Noten von Tee, Hagebutten, Orangenschalen, Himbeeren. Am Gaumen sehr saftig, herzhaft, präzise, mit schönem Schliff und klarer Frucht, trinkt sich gut.  
[tenutavillabellini.com](http://tenutavillabellini.com), € 90,-

● **BIO SVM400 Macie Amarone della Valpolicella DOCG 2017**  
Massimago, Mezzane di Sotto  
17 Vol.-%, NK. In der Nase faszinierend, reife Frucht, erinnert an Kirschen, etwas grüner Paprika, schwarzer Pfeffer und Kaffee. Am Gaumen getrocknete Feigen, betörende Fruchtsüße, satte Gerbstoffe, gut integrierte Säure, langes Finale, hat sich seit der letzten Verkostung toll entwickelt.  
[massimago.com](http://massimago.com), € 100,-

## Recioto

### 96 Punkte

#### 1. Platz

● **Recioto della Valpolicella Classico DOCG 2018**  
Tommaso Bussola, Negrar  
12 Vol.-%, NK. Komplex, Noten von reifen Kirschen, Holunderbeeren, Brombeeren, Pflaumen, dazu helle Würze, Zimt, Nelken, Assam-Tee. Mit satter Süße, fließt ölig über die Zunge, Länge und Finesse, ein Wein für die Ewigkeit.  
[bussolavini.com](http://bussolavini.com), € 60,-

### 95 Punkte

#### 2. Platz

● **Giovanni Allegrini Recioto della Valpolicella Classico DOCG 2018**  
Allegrini, Fumane di Valpolicella  
14 Vol.-%, NK. Sehr fruchtbetont, viel Zwetschge und gedörrierter Pfirsich, Kirschsaft, dazu edle Würze. Mit viel Saftigkeit und schöner Säure, dazu auch packendes Tannin, wirkt aktuell noch sehr jung, kann verlässlich viele Jahre lagern und reifen.  
[allegrini.it](http://allegrini.it), € 45,-

### 94 Punkte

#### 3. Platz

● **Recioto della Valpolicella Classico DOCG 2019**  
Siridia, Negrar di Valpolicella  
13,5 Vol.-%, NK. Dunkle Waldhimbeeren, dazu Dörripflaumen, dann etwas schwarze Trüffel, gute Komplexität. Spannend, zeigt satte dunkle Beerenfrucht, nach Cassis und Brombeertkör, lange und mit viel Schmelz.  
[siridia.it](http://siridia.it), € 27,-

● **Capitel Fontana Recioto della Valpolicella Classico DOCG 2019**  
Tedeschi, San Pietro in Cariano  
13 Vol.-%, NK. Einprägsamer Duft, nach reifem Pfirsich, satten Waldbeeren, Kirschen, dezenter Anklang nach Birne, Granatapfel, sowie feinem Zedernholz und etwas Rauch. Mit elegantem Eintritt und Verlauf, auf Assam-Tee, mit schöner Saftigkeit, aber auch griffigem Tannin im Ausklang.  
[tedeschiwines.com](http://tedeschiwines.com), € 35,-



Alle Verkostungsnotizen online unter [go.falstaff.com/trophy-amarone-und-recioto-2023](http://go.falstaff.com/trophy-amarone-und-recioto-2023)

# SO WIRD KULINARISCHE VISION REALITÄT



Mit Transgourmet Cook erhalten Sie regionale sowie internationale Premium-Produkte in absoluter Topqualität. Neben der vielfältigen Auswahl überzeugt langjährige Expertise und engagierte Beratung auf Augenhöhe.