



Juni 2024: Besuch bei Federica (Mitte) und Leonardo (links).



Marinella Camerani.

Corte Sant'Alda (Venezien): Amarone <Thasio> und Valpolicella <Adalia>

Es erfüllt uns mit Stolz, schon seit langem mit diesem venezianischen Vorzeigebetrieb zusammenarbeiten zu dürfen. Über die Jahre ist eine wahre Freundschaft mit der tüchtigen Padrona Marinella Camerani und ihrem Team entstanden, namentlich auch mit ihrer Tochter Federica und dem Önologen Leonardo Garbuio, was es erlaubt, unsere Spezialfüllungen Valpolicella Ripasso <Adalia> und Amarone <Thasio> immer weiter zu verfeinern. Beide Weine tragen unverkennbar die Handschrift der talentierten Winzerin und finden zu Recht grossen Anklang bei unserer Kundschaft. Marinellas Beliebtheit und ihr Renommee haben inzwischen Kultstatus erreicht, nicht erst, aber insbesondere **seitdem der <Mamma del Amarone> vom Gambero Rosso, dem einflussreichsten Weinführer Italiens, die Auszeichnung <Winzerin des Jahres 2024> verliehen wurde.**



Ripasso <Adalia>, Valpolicella Superiore DOC (rot) 2022
Spezialfüllung Selection Schwander
35% Corvinone, 35% Rondinella 30% Corvina

Fr. 16.90
(statt Fr. 19.40)

Äusserst beliebt ist der elegante, attraktive Ripasso, eine Art <Amarone Light>: tiefe rubinrote Farbe; jugendliches und frisches Bouquet, das an rote Früchte erinnert; verführerisch und geschmeidig am Gau-

men; langanhaltend; ein verlockender, harmonischer Wein, der das Beste aus der Ripasso-Methode herausholt. Perfekt zu Pizza und Pasta; genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2027.



<Thasio> Amarone della Valpolicella DOCG (rot) 2020
Spezialfüllung Selection Schwander
50% Corvinone, 30% Corvina, 20% Rondinella

Fr. 29.80
(statt Fr. 35.—)

Preislich positioniert sich der <Thasio> als Einsteiger-Amarone, qualitativ schlägt er in dieser Preisklasse seine Konkurrenz aber um Längen. Der Wein ist vollmundig und konzentriert im Geschmack, noch eleganter als der ebenfalls hervorragende Jahrgang 2019; vielschichtig, eine reiche Aromenpalette mit Anklängen von schwarzen Kirschen, dunklen, aber auch hellfruchtigen Beeren und vielfältigen Kräutern; sehr eindrücklich und langanhaltend. Vor dem Konsum dekantieren; genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2028.

