BASEL - DIE «STADTKELLEREI»

Caveau Prinz zu Bentheim

LEONE DI VENEZIA

Der Markuslöwe, das Symbol für den Evangelisten Markus, ist heute das Wahrzeichen Venedigs und der Provinz Venetien. Er wird als ein geflügelter Löwe mit erhobener Pranke und einem Buch dargestellt, das in Friedenszeiten aufgeschlagen und in Kriegszeiten verschlossen ist. Als Wappentier der gesamten Seerepublik Venedig zog er ihrer historischen Kriegs- und Handelsflotte voran. Noch heute führt deshalb die italienische Marine den Markuslöwen in ihrem Wappen.

Der AMARONE aus Venezien (Veneto) gilt – noch vor dem BAROLO aus dem Piemont und dem BRUNELLO di Montalcino aus der Toskana – als die absolute, unangefochtene Nr. 1 unter den italienischen Weinen. Für seinen persönlichen AMARONE wählt deshalb S.D. Prinz zu Bentheim und Steinfurt jeweils die besten Lagen im Veneto aus und das Traubengut wird einem Starönologen zur Veredelung übergeben. Der Qualität entsprechend wurde die singuläre Kreation dauerhaft mit dem Namen «**LEONE DI VENEZIA**» und dem berühmten Wappentier der Seerepublik ausgezeichnet. Die Repräsentanz dieser einzigartigen Privatabfüllung liegt weltweit exklusiv bei BASEL - DIE «STADTKELLEREI».

LEONE DI VENEZIA

Degustationsnotizen S. D. Prinz zu Bentheim und Steinfurt:

Auge

Das Lichtspektrum im Kristallglas wird von einem brillanten Rubin in feuriges Rot und blitzendes Violett gebrochen.

Nase

Expressive AMARONE-Aromatik: Zuerst Weihrauch, dann Likör von schwarzen Früchten, würziges Eichenholz, süsser Zimt. Balsamische Noten nach Schwarztee und frischer Minze.

Auftakt / Antrunk

Im Ansatz frisches Süsse-Säure-Spiel, saftig und süffig.

Gaumen

Am Gaumen entwickelt sich Samt und Seide: Weich schmelzende Fruchtsüsse mit frisch-fruchtigem Säurespitz. Ein grosser Körper mit warm-würzigem Bouquet auf eingemachte Kirschen, Brombeergelee und Zwetschgenkompott mit Bittermandeln und schwarzer Schokolade. Das samtige, präsente Tanningerüst verspricht ein grosses Alterungspotential.

Abgang

Das aromatische Feuerwerk im Finale mündet in einen statutengemäss langen Abgang, endend auf Zartbitternoten und Waldhonig.

Genussempfehlung

Grosse AMARONE veredeln traditionell schwarzes Wild, dann aber auch geschmortes Fleisch und vollreifen Käse. Der ideale Begleiter langer Abend-Meditationen tritt an die Stelle typischer After-Dinner-Drinks wie alte Cognacs und Single-Malts. Trinktemperatur 17-18°.

Vinifikation

Die Hügel von Marano im Valpolicella-Tal sind kalkhaltig. Vollreif werden die Trauben geerntet, selektiert und für 90 bis 100 Tage im luftigen Estrich auf Stroh ausgelegt («Appassimento»). Sie verlieren so 35 bis 40% ihres Erntegewichtes. Mitten im Winter wird entrappt und sanft gepresst. Nach 30-tägiger Mazeration reifen 60% der Weine für 24 Monate in grossen Eichenfässern, 40% für 18 Monate in neuen französischen Barriques. Assembliert werden schliesslich 60 Teile Corvina Veronese und Corvinone Veronese mit 40 Teilen Rondinella. Der zulässige Höchstertrag von nur 35hl/ha sowie die königliche Abstammung und päpstliche Wertschätzung bewirken wohl das Ihrige.

Rappresentanza:
CityCellar AG
- die *StadtKellerei* -
CH-4051 Basel/Suisse

Mehr Informationen unter:
Tel. + 41 61 560 78 80 oder
admin@baslerstadtkellerei.ch
www.stadtkellerei.ch