# Costasera

92 Robert Parker

94 James Suckling

| | |
|---|---|
| Name | **Costasera** |
| Ursprungsbezeichnung | Amarone della Valpolicella classico docg |
| Weingut | Masi |
| Region | Venetien |
| Land | Italien |
| Produkttyp | Rotwein |
| Jahrgang | 2021 |
| Traubensorten | Corvina<br>Molinara<br>Rondinella |
| Vinifikation | Für den Amarone werden die besten Valpolicella-Trauben Anfang Oktober gelesen. Um sie anzutrocknen, bleiben die Trauben während etwa drei Monaten in gut belüfteten Räumen auf besonderen Lattengestellen. Dabei verlieren sie bis zu 40% ihres ursprünglichen Gewichts. Gleichzeitig werden Zucker, Aroma und Extrakt konzentriert. Mitte Januar wird die rund 45 Tage dauernde Gärung in temperaturkontrollierten Stahltanks eingeleitet. Danach kommt der Wein zum mehrjährigen Ausbau in Holzfässer. |
| Wussten Sie? | Nach dem dreimonatigen «appassimento» beginnt die rund 45 Tage dauernde Gärung. Danach reifen 80% des Jungweins in 40 bis 80 hl grossen Eichenfässern zu einem aromareichen, samtigen Wein heran, der Rest ruht in Barriques. |
| Alkoholgehalt | 15 % vol. |
| Allergene | Sulfite |
| Degustationsnotizen | Dunkles, dichtes Rubinrot. In der Nase herrlich intensiv duftend mit Noten von reifen Pflaumen, Fruchtkompott und süssen warmen Gewürzen, komplex und finessenreich. Im Gaumen saftig, vielschichtig und dicht. Wiederum feine, reife Aromatik, Erinnerungen an Rumtopf werden wach. Eine Komposition süss-reifer Früchte mit einer sehr harmonischen Tanninstruktur, begleitet von einer eleganten Säure und langem, aromatisch nachhaltigem Abgang. |
| Foodpairing | Fleischgerichte, Wildgerichte |
| Artikelnummer | 1273.75C.2021.K06 |
| Verpackung | 6er-Karton |
| Inhalt | 75 cl |

Informationen vom 18.11.2026

Bindella
la vita è bella

**Rudolf Bindella Weinbau-Weinhandel AG**
Hönggerstrasse 115 8037 Zürich +41 44 276 60 60
***bindella.ch***