



Marinella Camerani.



Ripasso und Pasta: köstlich!



Blick vom Weingut Corte Sant'Alda.

Gambero Rosso, Winzerin des Jahres 2024: Marinella Camerani, Adalia und Corte Sant'Alda, Veneto

Die vorzüglichen Weine von Adalia und Corte Sant'Alda tragen unverkennbar die Handschrift der talentierten und leidenschaftlichen Winzerin Marinella Camerani. Soeben wurde der «Mamma dell'Amarone» vom einflussreichsten Weinführer Italiens, dem Gambero Rosso, die Auszeichnung «Winzerin des Jahres 2024» verliehen. In der Laudatio heisst es: «Es ist nicht einfach, Marinellas Denken und Wirken in wenigen Worten zusammenzufassen, unbestritten aber ist ihr Betrieb ein unverzichtbarer Referenzpunkt für das Valpolicella und seine Weine sowie den verantwortungsvollen Weinbau.» Dem können wir nur beipflichten und gratulieren ganz herzlich!



Ripasso «Adalia», Valpolicella Superiore DOC (rot) 2021

Fr. 16.90

Spezialfüllung Selection Schwander, Corte Sant'Alda

(statt Fr. 19.—)

35% Corvinone, 35% Rondinella, 30% Corvina

Der charmante Ripasso «Adalia» duftet frisch und jugendlich. Er ist fruchtbetont und verführerisch am Gaumen mit rotbeerigen Anklängen, beschwingt

und fröhlich. Ein ausgesprochen attraktiver Wein! Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2026.



Ripasso «Campi Magri», Valpolicella Superiore DOC (rot) 2018

Fr. 26.90

Corte Sant'Alda, 40% Corvina, 40% Corvina grossa, 20% Rondinella

(statt Fr. 29.90)

Biologisch – Demeter

Der «Campi Magri» wirkt unaufdringlich, wenngleich mit einem sehr vielschichtigen und konzentrierten Bouquet. Er zeigt Anklänge von schwarzen Kirschen, dunklen, aber auch hellfruchtigen Beeren und vielfäl-

tigen Kräutern. Am Gaumen ist er geschmeidig und ungemein reizvoll. Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2025. *Begrenzte Verfügbarkeit!*



«Thasio» Amarone della Valpolicella DOCG (rot) 2019

Fr. 29.80

Spezialfüllung Selection Schwander, Corte Sant'Alda

(statt Fr. 35.—)

50% Corvinone, 30% Corvina, 20% Rondinella

Die leuchtende Farbe des «Thasio» verrät das noch jugendliche, intensive Bouquet. Der Wein ist breit-schultrig und konzentriert im Geschmack, vielschichtig, eine reiche Aromapalette entfaltend, sehr ein-

drücklich und langanhaltend – ideal für kalte Winterabende. Vor dem Konsum dekantieren; genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2027.



«Valmezzane» Amarone della Valpolicella DOCG (rot) 2016

Fr. 68.—

Corte Sant'Alda, 40% Corvina grossa, 40% Corvina, 20% Rondinella

(statt Fr. 75.—)

Biologisch – Demeter

Der «Valmezzane» ist gewissermassen der «Burgunder unter den Amarone», vornehm, mit einem faszinierenden Bouquet nach reifen Früchten; am Gaumen weich

fliegend, nachhaltig und äusserst elegant; *mit Sicherheit einer der allerbesten Amarone!* Haltbar bis mindestens Ende 2026.