

# Herbst - Blatt

Kulinarische Informationen aus der Küche und dem Weinkeller

## Herzlich Willkommen im Gasthof Sonne zu unserer 31. Wildsaison.

Weil während der Wildzeit bei uns eigentlich nur Wildspezialitäten bestellt werden, haben wir uns entschlossen, wie in den letzten Jahren unser "normales" Speiseangebot zu reduzieren. Mit unserem neuen "Herbst-Blatt" offerieren wir unser kulinarisches Angebot etwas anders. Wir sind sicher, dass Sie etwas für Ihren Geschmack finden werden. Wenn möglich erfüllen wir Ihnen aber gerne auch einen speziellen Wunsch.

In der Küche wird während dem Service jeder verfügbare Platz für eine Pfanne ausgenutzt. Trotzdem kommt es vor, dass es an gewissen Tagen, aus Platzgründen in der Küche, zu Wartezeiten kommen kann! Wir sind sicher, Sie haben dafür Verständnis.

Alle Wildspezialitäten werden mit Rosenkohl, geschmortem Rotkraut, glacierten Marroni, Preiselbeerapfel und in Butter gebratenen, hausgemachten Eierspätzli serviert und sind im Preis inbegriffen.

Unser Weinkeller präsentiert Ihnen eine Auswahl exzellenter Weine zu unseren Wildspezialitäten. Vom zarten Ton bis zum gehaltvollen Paukenschlag finden Sie stimmige Klänge zu Ihrem Wildgericht.

Für Weinliebhaber, die mit Ihrem Privatfahrzeug unterwegs sind, bieten wir den besonderen Service: jede angebrochene Weinflasche verkorken wir auf Wunsch erneut und schenken Ihnen eine Wein-Box zum Mitnehmen Ihres Weines. So können Sie einen guten Tropfen probieren, sicher an ihren Bestimmungsort fahren und Ihren Wein später zu Ende geniessen. Bitte wenden Sie sich an uns, wenn Sie den Sonne-Weinservice in Anspruch nehmen möchten.



Wir wünschen Ihnen bei uns in der Sonne einen gemütlichen Aufenthalt und wir freuen uns, Sie bei uns kulinarisch zu verwöhnen.

Ihre Familie Ursula & Markus Schmutz  
und das ganze Sonne-Team

Zu Beginn empfehlen wir Ihnen zum "Studium" unseres "Herbst-Blattes", einen feinen Apero.

### Aperoempfehlung:

1 Glas Weisswein		7.60
Cuvée Louis-Bernhard AOC Ayent / Sion Traubensorten: Chasselas, Pinot Blanc, Petit Arvine		
Breil Pur Sloe Gin	4cl	9.--
Schweizer Gin mit Alpenwacholder, Alpenrosen und Schokoladenminze (Limitierte Abfüllung)		
Herbst-Cüpli		8.50
"Cüpli"		8.50
Val d'Eve blanc de blanc brut		
Amaro Ramazotti 30%Vol.	4 cl	6.50
Absinthe	53% Vol. 2 cl	6.50
Du Val-de-Travers		
Sanbitter plus (ohne Alkohol)		6.50
Crodino (ohne Alkohol)		4.50
(Italienischer süss-bitterer Apero)		

# *Herbstliche Vorspeisen*



## **Nüsslersalat vom Pilzfroueli**

*Knackiger Nüsslersalat an Hausdressing  
mit verschiedenen in Butter sautierten Pilzen*

*Fr. 15.50*

## **Hausgemachte Rehterrine**

*Rassige Terrine mit herbstlicher Garnitur,  
und Selleriesalat "Waldorf"*

*Fr. 18.50*

## **Hausgemachte Ravioli mit Reh-Tagliata**

*Hausgemachte Ravioli mit Orangen-Baumnussfüllung  
mit kurz gebratenem Rehrückenfilet*

*Fr. 23.50*

## **Toast mit frischen Pilzen**

*In Butter gedünstete frische Pilze an leichter Rahmsauce  
auf einem Toast serviert*

*Fr. 18.50*

## **Rehessenz mit Porto**

*Kraftbrühe mit Rehfleisch klarifiziert*

*Fr. 10.50*

## **Kastaniensuppe**

*eine feine Suppe, nicht nur für Vermicelles-Liebhaber/innen*

*Fr. 10.50*

## **Hausgemachte Pilzcrèmesuppe**

*Schaumsüppchen mit frischen Pilzen  
und knusprigen Brotcroûtons*

*Fr. 10.50*

## **Kürbiscrèmesuppe**

*Kürbiscrèmesuppe mit Rahm und Butter verfeinert*

*Fr. 10.50*



# *Wildspezialitäten*

## *vom Reh*

### **Rehpfeffer nach Art des Chef's**

Rehpfeffer aus dem hiesigen Revier an kräftiger Rotweinsauce,  
mit Speck, Champignons, Silberzwiebeln und Brotcroûtons als Garnitur

Fr. 34.50

### **Rehgeschnetzeltes "Amarena"**

Zartes Rehgeschnetzeltes in Butter gebraten  
an leichter Rahmsauce mit Vanille, Schoggi und Amarenakirschen

Fr. 44.50

### **Rehschnitzel "Mirza"**

Rosa gebratenes Rehschnitzel  
an feiner Wildrahmsauce mit verschiedenen Pilzen

Fr. 44.50

### **Rehrückenfilet mit Horriwiler Waldhonig**

Rehentrecôte am Stück rosa gebraten  
mit Horriwiler Waldhonig glasiert  
an feiner Wildsauce mit Balsamicoessig

Fr. 46.50

### **Rehbratwurst nach Hausrezept**

Rehbratwurst vom hiesigen Revier fein gewürzt

Fr. 30.--

### **Rosé gebratene Rehfleischwürfeli "Rububa"**

Rehfleischwürfeli rosa gebraten  
an leichter Rahmsauce mit in Rum marinierten Rosinen

Fr. 44.50



# *Wildspezialitäten*

## *vom Hirsch*

### **Gebratenes Hirschentrecôte "Baileys"**

Rosa gebratenes Hirschentrecôte  
an Rahmsauce mit Baileys verfeinert

Fr. 43.50

### **Hirschfilet mit verschiedenen Nüssen**

Hirschfilet rosa gebraten an Wildrahmsauce mit gerösteten Nüssen

Fr. 43.50

### **Zarte Hirschfleischwürfel mit gebackenen Marshmallows**

Hirschfleischwürfeli in Butter gebraten  
mit Apfelpunschsauce und gebackenen Marshmallows

Fr. 43.50



## *vom Wildhasen*

### **Wildhasenrückenfilet mit Birnensenf**

Rosa gebratenes Wildhasenrückenfilet  
an feiner Wildsauce mit hausgemachtem Birnensenf

Fr. 42.50

### **Gebratene Wildhasenrückenfiletwürfeli mit Orangenpfeffer**

Saftige Wildhasenrückenfiletwürfeli rosa gebraten  
an feiner Wildrahmsauce mit Orangenpfeffer verfeinert

Fr. 42.50



# *Wildspezialitäten*

## *vom Wildschwein*



### **Wildschweinfilet "Zwätschge"**

Wildschweinfiletmédailles mit Dörrzwetgsche gefüllt

Wildrahmsauce mit Vieille Prune

Fr. 39.50

### **Wildschweinfiletstreifen mit Jägertee**

Wildschweinfiletstreifen an Wildrahmsauce mit Jägertee

Fr. 39.50

## *von der Gämse*

### **Rosa gebratenes Gämsentrecôte "Mediterran"**

Gämsentrecôte mit feinem Rosmarinjus und marinierten Oliven

Fr. 45.50



## *vom Rentier*



### **Gebratenes Renentrecôte mit Marronikruste**

Rosa gebratenes Renentrecôte mit Marronikruste

Fr. 45.50

### **Zarte Fleischwürfeli vom Rentier mit Bündner Nusstorte**

Rosa gebratene Fleischwürfeli vom Rentier an Baumnußlikörsauce mit Bündner Nusstorte

Fr. 45.50

# *Wildspezialitäten*

## *ab zwei Personen*

### **Rehrücken nach Art des Chefs**

*Bestes Stück vom Reh aus dem hiesigen Revier  
im Ofen rosa gebraten mit einer feinen Wildrahmsauce.  
pro Person Fr. 59.50*

### **Hirsch Château-Briand nach St. Hubertus**

*Das zarteste Stück Fleisch vom Hirsch am Stück rosa gebraten.  
pro Person Fr. 57.50*

### **Doppeltes Hirschentrecôte "Diana"**

*Entrecôte double vom Hirsch im Ofen rosa gebraten  
pro Person Fr. 57.50*

### **Wildplatte "Sonne"**

*Die zartesten Fleischmédallions vom Reh, Hirsch und Wildschwein  
rosa gebraten mit verschiedenen Saucen.  
pro Person Fr. 59.50*

*Dazu servieren wir Ihnen eine reichhaltige Wildgarnitur:  
Rosenkohl mit Speck und Zwiebeln, geschmortes Rotkraut,  
glacierte Marroni, Preiselbeerapfel, Rotweinbirne  
und in Butter gebratene, hausgemachte Eierspätzli.  
Dazu Minichampignons und  
verschiedene in Butter sautierte Pilze,  
ein Holunderkompott, eine frische Preiselbeersauce  
und eine feine Wildrahmsauce.*



# *Gerichte ohne Wild*

## **Ein zartes Stück Fleisch vom Grill**

	<b>150 Gr.</b>	<b>200 Gr.</b>
<i>Rindsfiletmédaille</i>	38.50	43.--
<i>Kalbssteak</i>	38.50	43.--
<i>Schweinssteak</i>	27.50	31.--

*Wir kaufen das Fleisch am Stück, daher können Sie bei uns Ihre Grillade auch schwerer bestellen! Dazu servieren wir Ihnen eine Sauce nach Ihrer Wahl.*

## **Auch aus dem Wildfang aber Fisch:**

<i>Pochiertes Bachforellenfilet mit Weissweinsauce</i>	38.50
<i>Gebratenes Bachforellenfilet mit feinen Kräutern</i>	38.50

## **Beilagen**

<i>Hausgemachte Buttermilchwaren, Hausgemachte Spätzli, Butterreis, Salzkartoffeln, Pommes-frites, Kartoffelkroketten, Herbstliche Wildgarnitur, Tagesgemüse</i>	4.50
--	------

*Aus organisatorischen und Platzgründen in der Küche haben wir unser "normales Speiseangebot" während der Wildsaison etwas reduziert. Wir hoffen auf Ihr Verständnis, sind aber sicher, dass Sie etwas für Ihren Geschmack finden werden. Ansonsten wenden Sie sich an unseren Service, wir werden, wenn möglich, Ihren speziellen Wunsch erfüllen!*

# *Vegetarische Gerichte*

## **Herbstlicher Gemüseteller**

*mit Rosenkohl, geschmortem Rotkraut,  
glacierte Marroni, Preiselbeerapfel  
und in Butter gebratenen, hausgemachten Eierspätzli serviert  
Fr. 26.--*

## **Frittierte panierte Champignons**

*mit Rosenkohl, geschmortem Rotkraut,  
glacierte Marroni, Preiselbeerapfel  
und in Butter gebratenen, hausgemachten Eierspätzli serviert  
Fr. 28.50*

## **Pilzragout mit Rahmsauce**

*mit Rosenkohl, geschmortem Rotkraut,  
glacierte Marroni, Preiselbeerapfel  
und in Butter gebratenen, hausgemachten Eierspätzli serviert  
Fr. 28.50*

## **Chässpätzli an Rahmsauce**

*Fr. 26.--*

## **Hausgemachte Ravioli**

*Fr. 26.--*

**zusätzlich mit frischen Pilzen**

*Fr. 28.50*



## Zum Dessert

Traubensorbet mit Bündner Marc  
Fr. 12.50

Lauwarme Zwetschgen  
mit Zimtrahmglace  
Fr. 12.50

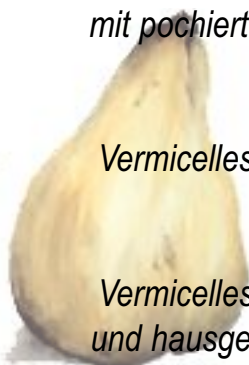
Quittencreme mit Kürbis-Pistazienküchlein  
Fr. 12.50

Holundersuppe mit Vanillerahmglace  
Fr. 12.50

Hausgemachte "Nidletäfel"-Glace  
mit pochierter Birne im Krokantmantel  
Fr. 12.50

Vermicelles mit Horriwiler-Meringues  
Fr. 10.50

Vermicelles mit Horriwiler-Meringues  
und hausgemachter Vanillerahmglace  
Fr. 12.50



## Zum Kaffee

### **Fassbind's Brût de Fût:**

Poire Williams, Prune, Kirsch

Rare feine Edelbrände gelagert in 225 l-Fässern  
mit dem selben Holz, wie die entsprechende Frucht (Eigenholzlagerung)  
oder im Whiskyfass gelagert.

In Fassstärke ungefiltert abgefüllt.

Geniessen wie ein Single Malt Whisky!

2 cl zu Fr. 8.--

*Aus unserem Weinkeller empfehlen wir  
speziell zu den Wildspezialitäten:*

**Château St. Hubertus**

**"Sunne-Wy", Cuvée special L.B. Emery, Ayent, Wallis**

**Traubensorten: Pinot noir, Diolinoir, Syrah**

Dunkles jugendliches Rot. Die Mischung zwischen den verschiedenen Rebsorten verleihen dem Wein würzige Noten nach schwarzen Beeren, wie Kirschen, Brombeeren und Dörrfrüchten. Im Gaumen schöne Fülle, passende Säure, weiche Tannine und nachhaltiger Abgang.

75 cl zu Fr. 51.— / 10 cl zu Fr. 7.60

**Marselan "GREAT"**

**Hammel, Waadtland**

**Traubensorte: Marselan (Cabernet Sauvignon x Grenache)**

15 Monate Barrique

Tiefpurpurne Farbe mit violetten Reflexen. In der Nase ein komplexes Bouquet von Aromen von schwarzen Johannisbeeren, Brombeeren und Blaubeeren, verbunden mit würzigen Noten. Düfte von frischen roten und schwarzen Früchten im Auftakt und einer dichten und fleischigen Textur. Angenehme, reife Tannine ergeben diesen ausgewogenen Wein mit herrlich langem und cremigen Abgang.

75 cl zu Fr. 55.— / 10 cl zu Fr. 8.20

**Lirac AOC**

**Domaine Roger Sabon, Côte du Rhône**

**Frankreich**

**Traubensorten: Grenache, Syrah, Mourvedre, Cinsault**

Strahlend dunkel-violette Farbe. Das Bouquet ist vielschichtig. Es zeigt zunächst dunkle Beerenfrüchte, dann entwickeln sich würzige Noten von Tabak, Waldboden und Pfeffer. Am Gaumen beeindruckt die Frucht durch ihre anregende Frische. Dicht und komplex durch Würzaromen und unaufdringliche, seidige und reife Tannine.

Da muss sich mancher Châteauneuf „warm anziehen“

75 cl zu Fr. 65.— / 10 cl zu Fr. 9.60

**Diese Weine servieren wir Ihnen gerne auch im Offenausschank...**

**...oder Sie geniessen ein Glas Wein,  
von unserem Tagesangebot, aus der  
Grossflasche.**

**Barbaresco Gaia Principe**  
**Roberto Sarotto, Piemont, Italien**  
**Traubensorte: Nebbiolo**

*Mitteldichtes Rubinrot mit feinem Rotgoldschimmer, dezenter Saum.  
Finessenreiches, intensives Bukett, floral, Veilchen, Iris, tiefe,  
reife Nase nach schwarzen Beeren und Orangenesten, Pflaumen.  
Ausgewogenheit von Frucht, Körper, Säure, Tannin und Eichenholzprägung,  
wärmend. Ein eleganter Wein, dicht mit einem vielschichtigen Abgang.*  
75 cl zu Fr. 64.— / 10 cl zu Fr. 9.50

**Rioja Alfar Vendimia Seleccionada**  
**Bodegas Valdelacierva**  
**Rioja, Spanien**

**Traubensorte: 100% Tempranillo**  
*Dieser Wein beeindruckt mit Aromen reifer, roter und  
getrockneter Früchte und würzigen, balsamischen  
Noten von Pinie und Eucalyptus. Im Mund ist er weich, voll  
und rund mit einem langen Nachhall voller Röstaromen,  
Kakao und weiteren würzigen Anklängen.*  
75 cl zu Fr. 55.— / 10 cl zu Fr. 8.20

**Eco negra Binigrau**  
**Mallorca, Spanien**

**Traubensorten: Mantonegro & Merlot**  
*Hergestellt aus Mantonegro- und Merlot-Trauben, die auf den ältesten Reben von Ca'n Grau  
angebaut werden. Die Trauben werden bei kühlen Temperaturen mazeriert und fermentiert,  
um den vollen Geschmack zu entfalten und das Aroma der beiden Rebsorten zu vereinen.  
Intensive kirschrote Farbe mit violetten Tönen, komplex in der Nase mit intensiven Fruchtaromen.  
Dieser Wein bietet eine ausgewogene Säure am Gaumen mit Geschmacks-Noten dunkler Früchte,  
Kakao und mineralischen Elementen. Ein besonders eleganter, frischer und gut strukturierter  
Wein mit süßen und runden Tanninen.*  
75 cl zu Fr. 58.— / 10 cl zu Fr. 8.60

**Petalos del Bierzo Tinto Cosecha**  
**J. Palacios**  
**Duero-Tal (Castilla y Leon), Spanien**  
**Traubensorte: Mencía**

*Pétalos eröffnet dem Weinliebhaber auf charmante und zugängliche Weise die Weinwelt des Bierzo.  
Duftig, blumig und fröhlich kommt er daher. Zu 93% besteht er aus Mencía, der Rest sind rote und  
weisse autochthone Traubensorten mit zuweilen lustigen Namen wie Pan y Carne (Brot und Fleisch),  
Negreda, Godello, Valenciana und einige mehr. Im Holzfass und im Stahltank vinifiziert,  
anschliessend während 10 Monaten in französischen Barriques ausgebaut.*  
75 cl zu Fr. 58.— / 10 cl zu Fr. 8.60

**Diese Weine servieren wir Ihnen gerne auch im Offenausschank...**

**...oder Sie geniessen ein Glas Wein,  
von unserem Tagesangebot, aus der  
Grossflasche.**

# *Ripasso-Weine:*

**In Exelsis AOC Vaud et Valais**

**Charles Rolaz, Waadtland & Wallis**

**Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah, Galotta**

*Nach dem Ripassoverfahren produziert und 6 Monate im Barrique-Fass gereift.*

*Farbe: intensiv Rubinrot mit violetten Nuancen.*

*Bukett: Komplex, von roten Früchten und Beeren, wenig und würzig.*

*Geschmack: sehr ausgewogen, voll und samtig mit einem ausgeglichenen Verhältnis zwischen Tanninen und Säuregehalt.*

*75 cl zu Fr. 53.-- / 10 cl zu Fr. 7.90*

**Ripasso Classico Superiore "I Quadretti"**

**Azienda Agricola La Giaretta, Veneto, Italien**

**Traubensorten: Corvina, Rondinella und Corvinone**

*Für den Ripasso wird der Jungwein ein zweites Mal ungefähr Anfang März mit dem Trester des Amarone "I Quadretti" vereint, was ihm die kräftigere Farbe, Struktur und einen höheren Alkoholgehalt beschert.*

*In der Nase der typische Geruch von getrockneten Rosinen, und tolle Fruchtaromen von roten Beeren und Früchten, sowie Noten von Schwarztee und Anklänge von Käuern.*

*Am Gaumen dann fast wider Erwarten sanft und schmeichelhaft, toller Trinkfluss mit durchaus langem Abgang. Ein begeisternder Wein der Lust macht sich mehr mit dem Weinbaugebiet rund um Verona zu beschäftigen und einige ausgewachsene Amarone locker in den Schatten stellt.*

*75 cl zu Fr. 57.— / 10 cl zu Fr. 8.50*

**Valpolicella DOC Classico Superiore Ripassa**

**Azienda Agricola Zenato, Peschiera del Garda**

**Traubensorten: 80% Corvina, 10% Rondinella, 10 % Sangiovese**

*Dieser Wein erscheint im Glas in einem dunklen und tiefen Rubinrot und entfaltet dabei sein elegantes und intensives Bouquet, das aus den Aromen von Schwarzkirschen und Pflaumen besteht. Würzige Nuancen und Anflüge von Rumtopf, Ergebnis des Apassimento-Verfahrens, ergänzen die Nase.*

*Am Gaumen ist dieser Rotwein aus Venetien saftig und geschmeidig und seine kompakte Frucht wird durch dezente Noten von Kaffee, Lakritz und Mandel ergänzt und in ein langes, edles Finale getragen.*

*75 cl zu Fr. 60.—*



# *Amarone:*

**Amarone Classico**  
**Azienda Agricola La Giarretta**  
**Marano, Veneto, Italien**

**Traubensorten: Corvina, Rondinella und Corvinone**

*Der Amarone della Valpolicella Classico La Giarretta ist eine Entdeckung wert. Aus den besten Trauben jedes Jahrgangs, die auf Gittern zum Trocknen ausgelegt und erst im Januar gepresst werden und einer Reifung von mindestens zwei Jahren in Barrique und einem Jahr in der Flasche genießt man einen Wein mit einer rubinroten Farbe und intensivem Bouquet nach Kirschen und in Alkohol eingelegten Maraska-Kirschen genießen, der eine robuste Fülle und einen besonders ausgeglichenen Geschmack aufweist.*  
75 cl zu Fr. 61.-- / 10 cl zu Fr. 9.10

**Amarone della Valpolicella DOC Classico**  
**Crosalora**  
**Veneto, Italien**

**Traubensorten: Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara**

*Der nur 2.5 Ha kleine Familienbetrieb von Sebastiano Righetti liegt in Fumane im Herzen des Veneto. Nach der Lese werden die Trauben für Minimum 3 Monate in kleinen Kisten gelegt und Luftgetrocknet. In dieser Zeit verlieren die Trauben gut die Hälfte des Gewichts, das natürliche Dörren verleiht den Trauben ein höheres Aroma, Zucker und Polyphenol Konzentration. Von intensiver granatroter Farbe und anhaltendem Duft. Schmeichelnder Geschmack nach Rosinen, Dörrfrüchten, Kirschen und Gewürzen. Kräftiger Körper, gleichzeitig weich, warm, voll und samtig.*  
75 cl zu Fr. 63.--

**Amarone della Valpolicella DOCG**  
**Corte Canella, Cellore d'Ilasi**  
**Veneto, Italien**

**Traubensorten: Corvina, Corvinone, Rondinella**

*Schönes, intensives Rubinrot; Duft von getrockneten Beeren sowie schwarzen Johannisbeeren. Die Struktur ist voll und weich. Perfekt integrierte Tannine. Gute Balance zwischen Frucht und Säure. Trotz des hohen Alkoholgehaltes lässt sich der Wein gut trinken. Der Abgabg ist beinahe unendlich.*  
75 cl zu Fr. 83.--

**Amarone della Valpolicella DOC Classico "Terrato"**  
**Corte Lenguin**  
**Veneto, Italien**

**Traubensorten: Corvina, Corvinone, Cabernet Sauvignon, Merlot und Rondinella**

*Lebendiges Kirscharoma, leichte Röstung in der Nase; im Mund dezente Süsse mit Mokka und Bitterschokolade; hat einiges an Länge und Struktur aufzuweisen.*  
75 cl zu Fr. 66.—

## Der Amarone

Die Geschichte des Amarone ist eng mit dem Recioto verbunden. In sehr alten Dokumenten, die bis ins 5. Jahrhundert zurückreichen, ist die Rede von einem Wein, der sowohl süß, als auch trocken ist. Landwirtschaftliche Amtsblätter von 1800 bis 1935 bringen viele Beispiele von Weinen mit ähnlichen Eigenschaften wie der Amarone sie besitzt. Heute sehen die Bestimmungen für den Amarone DOC wie folgt aus: 40 bis 70% Corvina (bzw. Corvinone), 20 bis 40% Rondinella, 5 bis 25% Molinara. Es können auch maximal 15% Barbera, Negrar, Rossignola und Sangiovese und zu 5% Cabernet Sauvignon, Croatina, Cabernet Franc und weitere Trauben zugegeben werden.

## Wie der Amarone entsteht

Geerntet werden nur gesunde Trauben mit intakter Schale, am besten aus den Hügellagen des Gebiets. Sie werden zum Trocknen in Holzkisten, sogenannte Plateaus, gegeben. Das traditionelle System sieht vor, dass die Trauben auf flache Holzgestelle gelegt werden, die mit Bambusgeflecht umwickelt sind.

Die Räume für das Rosinieren bzw. Antrocknen der Trauben müssen gut durchlüftet sein. Es werden oft Dachböden von Bauernhäusern in Hügellage dazu verwendet. Der Prozess des Rosinierens der Trauben für den Amarone dauert etwa 60 bis 100 Tage.

Die Trauben verlieren während des Trocknens etwa 30 bis 40% ihres Anfangsgewichtes. Dabei nimmt der Zuckergehalt wesentlich zu. Auch der Glyzeringehalt des Weines nimmt zu, während die Säure konstant bleibt. Mitten im Winter werden die rosinierten Trauben sanft eingemaischt. Die Maische gärt wegen der hohen Konzentration nur sehr langsam – es kann bis zu zwei, manchmal sogar drei Monate dauern ehe der Amarone vergoren ist. Ausgebaut wird der Amarone in Boti von 3'000 bis 5'000 Litern und immer mehr auch in kleinen Eichenholzfässern.

## Wie der Ripasso entsteht

Ripasso heisst übersetzt etwa "Wiederholung" oder "erneuter Durchgang". Bei diesem Verfahren werden dem bereits vergorenen Wein im Frühjahr getrocknete Traubenschalen (Trester) aus der Verarbeitung des Amarone bzw. Recioto zugesetzt. Durch die in diesen Schalen enthaltenen, konzentrierten Inhaltsstoffe wie Zucker und Hefen erfolgt eine erneute Gärung. Die zusätzlichen Tannine und Farbstoffe der Schalen verleihen dem Wein eine tiefere Farbe, mehr Körper und einen höheren Alkoholgehalt. Ausserdem erhält der Wein dadurch die charakteristischen Geschmacksnuancen eines Amarone.



