



Valpolicella Superiore Ripasso DOC



KLASSIFIKATION
DOC



ANBAUGEBIET
Valpolicella, Venetien



REBSORTEN
70% Corvina
20% Rondinella
10% Molinara



IDEALE SERVIERTEMPERATUR
7° - 18° C.



ALKOHOLGEHALT
14% vol.



ERHÄLTICHE FORMATE
750 ml

WEINBEREITUNG UND AUSBAU

Der Ripasso wird nach einem alten, traditionellen Verfahren hergestellt. Er wird auf dem frisch gepressten Trester der Amaronetrauben nachgegärt. Diese Technik erhöht leicht den Alkoholgehalt und reichert den Wein mit Zucker, Glycerin, Polyphenolsubstanzen und Aromen an. Der Wein reift für 12 Monate in slawonischen Eichenfässern und anschließend für weitere 6 Monate in der Flasche.

VERKOSTUNGSMERKMALE

FARBE: Intensives Rubinrot.

BOUQUET: Reich und komplex, mit klaren Noten nach Kirschen und Kakao.

GESCHMACK: Fein mit guter Struktur. Im Nachgeschmack angenehm fruchtig mit leichten Gewürznoten.

KOMBINATION MIT SPEISEN

Der Ripasso ist ein kräftiger Wein der hervorragend zu herzhaften Vorspeisen, Nudelaufgängen, gekochtem Fleisch und reifem Käse passt.