

SERIE
PREMIUM (< 20 €)

Ripasso 2017

Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC
Italien, 2017, Los-Nr. 8, **14,90 €** Grundpreis: (19,87 € € / l)

TROCKENER, ELEGANTER ROTWEIN MIT VIEL TIEFE

NUR **90+**
SPITZENWEINE
90pluswines.de



WARUM DIESER WEIN?

Aus dem Weinbaugebiet Valpolicella in der Region Veneto (Venetien) kommen viele erstklassige Weine. So wird der Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC seit Jahren hervorragend bewertet – insbesondere unser 2017er Jahrgang. Bei einer Verkostung vor Ort konnten wir uns von der ausgezeichneten Qualität überzeugen und waren wirklich begeistert.

Die Trauben für unseren Valpolicella Ripasso werden nach der Ernte getrocknet und anschließend schonend gepresst. Nach der ersten Vergärung in Stahltanks erfolgt die zweite Vergärung auf den Schalen des Amarone, die dem Wein mehr Farbe, Aromen und Alkoholgehalt bescheren. Anschließend wird der Wein für mindestens 18 Monate in Eichenholzfässern ausgebaut und reift dann nochmals für ca. 6 Monate in der Flasche.

Für die Los-Nr. 8 konnte wir gerade einmal 3.000 Flaschen sichern. Schon jetzt bietet Ihnen dieser Wein hervorragenden Trinkgenuss – am besten Sie karaffieren ihn, damit sich seine Aromen voll entfalten können – und hat gleichzeitig reichlich Potential, in den kommenden Jahren seine Geschmacksvielfalt zu verfeinern.

BESCHREIBUNG WEIN

Im Glas von tiefer rubinroter Farbe duftet er nach roten Früchten, leicht mineralisch und würzig. Der Geschmack von Sauerkirschen und Zwetschgen wird untermalt von sanften Pfeffer- und Zimtnoten und schön eingebundenen Tanninen im vollmundigen Abgang.

Aromen

Noten von Sauerkirschen, Zwetschgen, Lakritze, Pfeffer und Zimt

Spezifikationen

Rebsorte: Corvina veronese, Corvinone, Rondinella

Lagerfähigkeit: bis 2026, Trinktemperatur: 16-18° Celsius

Alkohol: 14 % Vol., Flaschengröße: 0,75 l

Allergene: enthält Sulfite

passt zu/als:

rotem Fleisch (gebraten, geschmort), Fisch (gegrillt), dunklem Geflügel, asiatischer Küche

Always a great wine!

90PLUS
wines