

VALPOLICELLA RIPASSO DOC 2014

Sartori di Verona - Venetien - Italien



Valpolicella Ripasso DOC 2014

| | |
|------------------|--|
| Weingut: | Sartori di Verona |
| Qualität: | DOC Valpolicella Ripasso |
| Region: | Venetien |
| Land: | Italien |
| Rebsorten: | Corvina 60%, Rondinella 10%, Molinara 10%, Corvinone 20% |
| Alkohol: | 13,50 vol.% |
| Restzucker: | 6,90 g/l |
| Säure: | 5,40 g/l |
| Ausbau: | Holzfass |
| Allergene: | enthält Sulfite |
| Trinktemperatur: | 16-19°C |
| Lagerfähig bis: | 2020 |

Beschreibung:

Ein echter Ripasso-Wein, gewonnen durch das besondere Vinifizierungsverfahren der nochmaligen Extraktion der Amarone-Maische im Winter. Mit kräftigen, würzigen Noten nach Süßholz, fruchtiger Maulbeere und Holunder, fein abgestimmt mit Brombeere und reifem Apfel. Im Mund zugänglich, charaktervoll mit noch jugendlichem, gut in die Gesamtstruktur des Weines eingebundenem Tannin. Langer, wuchtiger ...

Speiseempfehlung:

Zum gratinierten Ziegenkäse, getrüffelt, mit Balsamico an Eichblatt, Kresse und Radicchiosalat.