

Valpolicella Ripasso

Geschmack |

Intensive rubinrote Farbe im Glas. In der Nase präsentiert der nach dem klassischen Ripasso-Verfahren erzeugte Rotwein ein facettenreiches Bukett mit roten Früchten aus reifen Kirschen und Johannisbeeren, begleitet von würzigen Noten. Am gut strukturierten Gaumen dominieren ebenfalls rote Früchte, begleitet von einer erfrischenden Säure. Weiche und runde Tannine von der langen Reife im großen Holzfuder. Ein idealer Begleiter zu Gerichten mit frischen Steinpilzen, zu einem Risotto mit Fleisch oder auch generell zu Gerichten mit rotem Fleisch.

Rebsorten |

Corvina (50 %)
Corvinone (30 %)
Molinara (10 %)
Rondinella (10 %)

Fassreife |

12 Monate großes Holzfass

Analysedaten |

Alkohol: 15,00 % | Säure: 5,50 g/l |
Restzucker: 7,00 g/l

Passt zu ... |

Fleisch: Rot
Gemüse: Pilze
Gerichte: Risotto

