

RIPA DELLA VOLTA Valpolicella DOC Ripasso Ripa della Volta Venetien



Jahrgang:	2019
Inhalt:	150 cl
Produzent:	Ripa della Volta
Traubensorten:	Corvina, Corvinone, Oseleta, und andere
Alkoholgehalt:	14.50% Vol.
Ausschenktemperatur:	16-18°

Restzuckergehalt:	6 g/l
Säuregehalt:	6.7 g/l

Der "kleine Bruder" des Amarone. Ripasso bedeutet wörtlich übersetzt „erneuter Durchgang“. In der Praxis bedeutet dies, dass der Winzer jungen Valpolicella Rotwein, mit dem Trester, also den ausgepressten Schalen und Stielen, des Amarone vermählt und ihn ein zweites Mal vergärt. Das Resultat dieser Methode ist das Beste aus zwei Welten: ein intensiv fruchtiger und würziger Tropfen, welcher doch schlank und trinkig bleibt. In der Nase einladende Aromen von dunklen reifen Beeren, schwarze Kirschen, dazu würzige Komponente von Lakritz und Kaffee. Ausgewogener, feiner Gaumen mit gutem Trinkfluss und schöner Länge.

Empfehlung

Toller Begleiter zu Pasta und Risotto mit Pilzen, kräftigerem Geflügel wie Fasan oder Rebhuhn, Kalb und Schweinefleisch.