



Valpolicella DOC

Classico Superiore, Giuseppe Quintarelli

Valpolicella neu definiert – Quintarellis feiner Klassiker

Beschreibung:

Ein Meisterstück aus dem Hause Quintarelli. Dieser Valpolicella besticht durch aussergewöhnliche Eleganz, intensive Fruchtigkeit und einen Hauch von Gewürzen. Tradition trifft Perfektion bei jedem Schluck.

Degustationsnotiz:

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland: Italien

Subregion: Valpolicella

Produzent: Giuseppe Quintarelli

Ausbau: 72 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 15.0%

Rebsorte(n): 30% Rondinella, 15% Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Croatina, Nebbiolo, Corvina Veronese

Artikelnummer: 1348918

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Valpolicella DOC

Classico Superiore
Giuseppe Quintarelli

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	30% Rondinella, 15% Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Croatina, Nebbiolo, Corvinone, Corvina Veronese
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	72 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.