



Ripensato R

Rosso Veneto IGT, Palazzo Pisano Ripensato

Würzige getrocknete Früchte, reichhaltig und samtig

Beschreibung:

Dieser Wein stellt ein perfektes Bindeglied dar zwischen einem normalen Rotwein und einem Amarone. Die Corvina Trauben werden nach der normalen Gärung abgepresst und auf den Trester der berühmten Amarone gelegt. Dort binden sie einmalige Geschmackskomponenten und bringen merkliches Extrakt, Körper und Fülle in den Wein. In großen Holzfässern darf der Wein dann bis zur perfekten Balance abrunden.

Aromenprofil:

Dunkles, leuchtendes Rot, recht vielschichtiges Bouquet, das die attraktiven Aromen nach und nach freigibt, im Mund reife getrocknete Früchte wie Kirschen, Waldbeeren und Feigen, dazu leicht würzig mit feiner Tabaknote und einer Spur Menthol. Dicht, dazu enorm frisch, im Abgang würzig mit feinen, eleganten Holznoten.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland: Italien

Subregion: Diverses Venetien

Produzent: Palazzo Pisano Ripensato

Ausbau: 6 Monate in Grossholz

Trinkreife: Jetzt bis 2028

Rebsorte(n): 100% Corvina Veronese

Artikelnummer: 1192123

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Ripensato R

Rosso Veneto IGT
Palazzo Pisano Ripensato

Herkunft: Italien
Ratings: Score 18.00/20
Rebsorte(n): 100% Corvina Veronese
Trinkreife: Jetzt bis 2028
Ausbau: 6 Monate in Grossholz
Servier: Für den optimalen Genuss von kräftigen
Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur
von 15 bis 17°C.