



Valpolicella DOC Ripasso Superiore

Cantina Zeni

Ripasso auf höchstem Niveau

Beschreibung:

Aus dem Hügelland am südlichen Gardasee stammen die Trauben für diesen im Ripasso Verfahren hergestellten Valpolicella. Aus der klassischen Triologie aus Corvina, Rondinella und Molinara wird im Ripasso Verfahren dieser rote elegante Wein kreiert. Die zu Beginn der Lese gelesenen Trauben werden in Kisten zum trocknen ausgelegt. Danach werden die leicht getrockneten Trauben zusammen mit den am Ende der Leseperiode gelesenen Trauben gemeinsam gekeltert. Nachdem der Wein gekeltert wurde darf er auf dem Trester der berühmten Amaronetrauben eine 2. Gärung durchlaufen um danach in großen Holzfässern seine Struktur zu entwickeln. Der Valpolicella Ripasso Superiore Marogne ist körperreich, samtig und hat einen lang anhaltenden Abgang. Die Fruchtaromatik ist ausgesprochen reif und dunkel mit Aromen von Brombeere und Kirsche.

Aromenprofil:

Intensives Rubinrotrot, das Bouquet ist reichhaltig, intensiv, mit satten Anklängen von schwarzen Kirschen sowie anderen roten und schwarzen Beerenfrüchten. Im Mund dann setzt sich die Intensität fort, vollmundig-saftige und mundfüllende Art mit viel reifer und verführerischer Frucht. Langer Nachhall.

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.

Temperatur:

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

Herkunftsland: Italien

Subregion: Valpolicella

Ausbau: Amphore

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0%

Rebsorte(n): 35% Corvina Veronese, 35% Corvinone, 30% Rondinella

Artikelnummer: 1201123

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Valpolicella DOC Ripasso Superiore

Cantina Zeni

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	35% Corvina Veronese, 35% Corvinone, 30% Rondinella
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	Amphore
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.