



Valpolicella DOC Ripasso

Superiore, Cecilia Beretta

Ein schwarzbeeriger Strauß an Aromen

Beschreibung:

In Sachen Wein gilt die Familie Pasqua als sehr umtriebig, in vielen Bereichen Venetiens bewirtschaften sie eigene Parzellen. Die Region Valpolicella ist für sie ein besonderer Standort, ihr fühlen sie sich sehr verbunden. Deshalb gründeten sie dort mit Cecilia Beretta ein eigenes Weingut - dort sollen die Weine entstehen, die sie besonders schätzen: aus den heimischen Rebsorten, die die Exzellenz und Tradition der Region verkörpern. Aus diesem Anspruch heraus entstand ein Projekt mit der Universität im nahen Mailand - ein Resultat dessen war eine Klonselktion aus den besten Reben, die dann in den eigenen Weinbergen gepflanzt wurde. Heute blickt Familie Pasqua voller Stolz auf eine hochwertige Phalanx aus den typischen Weinen der Region. Der Ripasso präsentiert sich in leuchtendem Granatrot mit violetterm Schimmer. Das intensive Bouquet ist schwarzbeerig geprägt, am Gaumen ebenfalls mit Noten von Brombeere und Pflaume - ein Rotwein, der den ganzen Mundraum auskleidet, dazu feine Röstnoten und Zartbitterschokolade, ein herrliches Potpourri der Aromen, das lange nachhallt.

Aromenprofil:

Der Valpolicella Superiore Ripasso von dem Weingut Cecilia Beretta überzeugt vor allem mit seinem weichen, harmonischen und aromatischen Geschmack. Im Glas offenbart dieser Valpolicella Superiore Ripasso eine intensive, rubinrote Farbe. Dem Cecilia Beretta ist mit dem authentischen Aroma, welches vor allem Waldbeeren und Röstaromen umfasst, sowie dem feinem Schmelz und der exklusiven Länge dieses Rotweines ein ausgezeichneter Ripasso gelungen.

Passt zu:

Charcuterie, Bündnerfleisch, Carpaccio, Terrinen, Pouletgerichten, Truthahn, heissem Schinken, Wurstgrilladen, Berner Platte und milden Käsesorten oder einfach so zum Geniessen.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von fruchtbetonten Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 14 bis 16°C.

Herkunftsland: Italien

Subregion: Valpolicella

Produzent: Cecilia Beretta

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

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

Artikelnummer: 0744123

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Valpolicella DOC Ripasso

Superiore
Cecilia Beretta

Herkunft:	Italien
Rebsorte(n):	35% Corvina Veronese, 35% Rondinella, 30% Molinara
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von fruchtbetonten Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 14 bis 16°C.