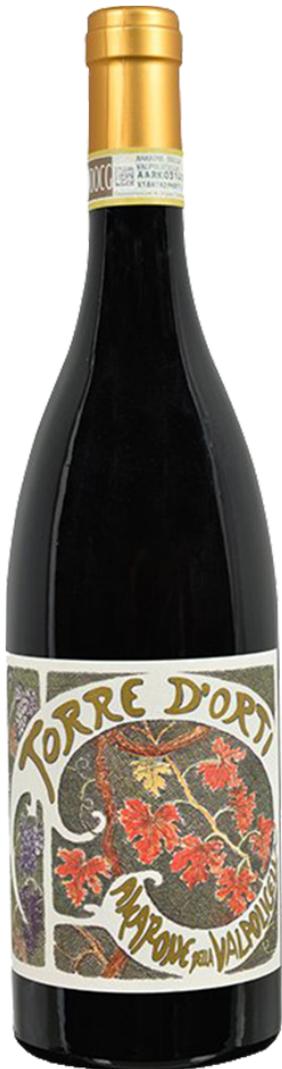


2021 Valpolicella DOC Ripasso Superiore

Azienda Agricola Torre d'Orti

Frische und Tiefe zu unglaublich gutem Preis-Genuss-Verhältnis



Beschreibung:

Torre d'Orti ist ein Weingutsprojekt der berühmten Winemaker Familie Piona, welche schon erfolgreich die Weingüter Cavalchina und La Prendina führen. Der Valpolicella DOC Ripasso Superiore wird bei Torre d'Orti nicht wie ein normaler Ripasso hergestellt: um die 2. Gärung zu starten werden die Trauben hier auf echte Amarone Trauben gelegt, was eine ganz andere Qualität ergibt als wenn man die Valpolicella Trauben "nur" auf den Trester legt. Ungewünschte Bitternoten können so gekonnt vermieden werden, das Aroma bekommt einen Schub und der Wein erreicht mehr Dichte und Tiefe. Der Superiore ist konzentriert und dennoch jugendlich, er hat nichts von seiner Frische verloren und bleibt dankt frischer Säure knackig. Dabei geraten die 14% Alkohol gar nicht so ins Gewicht, die Saftigkeit und Würze puffern dies gekonnt ab.

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.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Italien
Region:	Venetien
Subregion:	Valpolicella
Produzent:	Cavalchina
Bewertung(en):	Score 18.00/20
Ausbau:	im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	Corvinone, Corvina Veronese, Rondinella
Artikelnummer:	1198121

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Valpolicella DOC Ripasso Superiore

Azienda Agricola Torre d'Orti

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 18.00/20
Rebsorte(n):	Corvinone, Corvina Veronese, Rondinella
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	imahltank
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.