



2014 Valpolicella DOC Ripasso

Ai Colli, Vivaldi

In der Beliebtheit stark steigend

Beschreibung:

Durch seine typischen Noten von Dörrfrüchten im Aroma vergleichbar mit einem Amarone, aber deutlich leichter.

Degustationsnotiz:

Strahlendes Rubinrot, violette Reflexe. Eine vinöse, ausdrucksstarke Nase nach roten Früchten und deutlich blumigen Noten, getrockneten Aprikosen und Rosinen. Am Gaumen wiederum sehr fruchtbetont, mit weichen Tanninen; von mittlerem Körper, mit dezenten Bittermandel-Noten und etwas Ruchbrot; das Finale ist begleitet von einer angenehmen Frische und etwas Würze.

Passt zu:

Besonders passend zu Gerichten mit dunklem Fleisch wie Schweinsfilet, Tatar, Rindsragout oder Lammracks. Spannend auch zu Grillspiesen, Branzino vom Grill, Coniglio, Fegato und Eintöpfen.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:

Italien

Region:

Venetien

Subregion:

Valpolicella

Produzent:

Vivaldi

Bewertung(en):

Score 17/20

Herstellung:

18 Monate in Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

13.0 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2022

Traubensorte(n):

70% Corvina (Bonarda), 15% Corvinone, 15% Rondinella

Artikelnummer:

0629714

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Valpolicella DOC Ripasso

Ai Colli
Vivaldi

Herkunft: Italien
Bewertung(en): Score 17/20
Traubensorte(en): 70% Corvina (Bonarda), 15% Corvinone, 15% Rondinella
Trinkreife: Jetzt bis 2022
Weinbau: Traditionell
Herstellung: 18 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 13.0 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.