



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 Grillspiessen, 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: Cantina Negrar
Bewertung(en): Score 17/20

Ausbau: 18 Monate in Barrique

Weinbau: Traditionell
Alkoholgehalt: 13.0 %
Trinkreife: Jetzt bis 2022

Rebsorte(n): 70% Corvina Veronese (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

Rebsorte(n): 70% Corvina Veronese (Bonarda), 15%

Corvinone, 15% Rondinella

Trinkreife: Jetzt bis 2022
Weinbau: Traditionell

Ausbau: 18 Monate in Barrique

Alkoholgehalt: 13.0 %

Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge

Weine können mit dem Dekantieren noch

zulegen.