

# Classico Masua di Jago Recioto della Valpolicella DOC

Fruchtsüss - zentriert - mit Potenzial

## Herkunft

Italien

## Produzent

Azienda Agricola F.lli Recchia

## Jahrgang

2022

## Flaschengrösse

75 cl

## Alkoholgehalt

12.5%

## Kulinarik

Blauschimmelkäse oder reife cremige Weichkäse, gebratene Gänseleber, Schokoladedesserts.

## Rebsorte

Corvina, Corvinone, Molinara, Rondinella

## Verschlusstyp

Hochwertiger Naturkork

## Genussreife

ab 2024

## Trinktemperatur

16 - 18°C

## Artikelnummer

21690722

## Ausbau

Inox / Foudre

## ÜBER DEN WEIN

Der „Recioto“ ist eine Spezialität des Valpolicellas. Der Name stammt vom Wort „rece“, womit die „Ohren“ der Trauben (gilt als der beste Teil der Traube) bezeichnet werden. Für die Recioto-Bereitung werden nur ausgewählte, gesunde und reife Beeren verarbeitet. Sie werden in trockene, gut durchlüftete Räume auf Holzroste ausgelegt. Nach etwa 6 - 7 Wochen erfolgt die Kelterung. Der süsse Dessertwein wird vorzeitig, d.h. bevorer ganz durchgegoren ist, abgezogen und filtriert. Auf diese Weise bleibt der noch vorhandene Restzuckeranteil im Wein.

Gesamteindruck: Opulent, konzentriert und zentriert, süss, ohne klebrig zu wirken.

## BESCHREIBUNG

### Farbe

Farbe: Undurchsichtiges Kirschrot mit mittleren Violetreflexen, farbdicht.

### Aromatik

Aromatik: Reife Amarenakirschen im Bukett, Dörrfrüchte feine Röstkomponente, toastig, Lakritz, Schwarztee, würzig-pfeffrige Note, zartbittere Schokoladennuance.

### Körper

Körper: Stoffig im Auftakt, im Gaumen konzentriert, herrlich süsse Frucht, kräftig und präsent, Aromatik bestimmt den Abgang.

  
**SCHERER & BÜHLER AG**

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-  
buehler.ch



Mehr erfahren und jetzt bestellen  
[www.scherer-buehler.ch](http://www.scherer-buehler.ch)