

Classico Masua di Jago Recioto della Valpolicella DOC

Fruchtsüss - zentriert - mit Potenzial



Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-
buehler.ch

Herkunft

Italien

Produzent

Azienda Agricola F.Ili Recchia

Jahrgang

2022

Flaschengröße

75 cl

Alkoholgehalt

12.5%

Kulinistik

Blauschimmelkäse oder reife cremige

Weichkäse, gebratene Gänseleber,

Schokoladedesserts.

Rebsorte

Corvina, Corvinone, Molinara,
Rondinella

Verschluss

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. bevor er 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 Violettreflexen, farbdicht.

Aromatik

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

Körper

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



Mehr erfahren und jetzt bestellen
www.scherer-buehler.ch