

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.

Blauschimmelkäse oder reife cremige Weichkäse, gebratene Gänseleber, Schokoladedesserts.

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.

Gesamteindruck

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


SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-
buehler.ch



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