

Montecorna Valpolicella Classico Superiore Ripasso DOC



SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-
buehler.ch

Herkunft

Italien

Produzent

F.lli Farina

Jahrgang

2023

Flaschengrösse

75 cl

Alkoholgehalt

14%

Kulinarik

Passt zu Barbecue, Braten und Schmorgerichten und reichhaltige Pasta- und Risotto-Gerichte.

Rebsorte

Corvina, Corvinone, Molinara, Rondinella

Verschlusstyp

DIAM

Genussreife

ab 2025

Trinktemperatur

16 - 18°C

Artikelnummer

21784723

Ausbau

12 Monate, davon 50% in slawonischen Eichenfässern und 50% in Barriquefässern



ÜBER DEN WEIN

Die Trauben aus dem Weinberg Montecorna profitieren von idealen klimatischen und geologischen Bedingungen, die diesem Cru seine besondere Charakteristik verleihen. Die traditionelle Ripasso-Methode, bei der der Valpolicella durch den Kontakt mit dem Trester von Amarone ein zweites Mal vergärt, verleiht dem Wein seine ausgeprägte Persönlichkeit. Er zeigt sich raffiniert und elegant, mit einem vollmundigen, warmen und zugleich harmonischen Charakter.

Passt zu Barbecue, Braten und Schmorgerichten und reichhaltige Pasta- und Risotto-Gerichte.

BESCHREIBUNG

Farbe

Klares mittleres Rubinrot mit leuchtendem Rand.

Aromatik

Mittlere Intensität der Aromen von roten Kirschen, Backpflaumen, Leder, Röstkaffee, Vanillenoten und Pfeffer.

Körper

Trocken mit präsender Säure, mittleren, präsenten Gerbstoffen und einem mittelkräftigen Körper. Die Aromen von Kirschen, Backpflaumen, Leder, Röstkaffee und Vanille wiederholen sich am Gaumen. Der Abgang ist von mittlerer Länge.

Gesamteindruck

Ein typischer Ripasso mit mittelkräftigem Körper, präsender Säure und weichen Gerbstoffen. Aromen von Kirschen, Backpflaumen, Leder und Röstkaffee verleihen ihm einen harmonischen und ausgewogenen Charakter.



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