

Ripasso Le Crosare Valpolicella DOC

Artikelnummer: 21805709

Weintyp: Rot gehaltvoll

Traubensorten: Corvina Veronese, Rondinella, Molinara



Degustationsnotiz: Optisch zeigt sich dieser Ripasso in einem tiefen Rubinrot. In der Nase erinnert er an reife Beeren, Kaffee und Schokolade. Im Gaumen zeigt er sich vollmundig, kräftig mit Noten von Kompott, dunklen Beeren, süssen Tabakblättern und Röstaromen.

Lage und Vinifikation: Die ausgelesenen Trauben werden leicht gepresst. Anschliessend erfolgt eine 6-8 Tage lange Fermentation mit Schalenkontakt unter ständiger Temperaturkontrolle (24- 25°C.). Für 3 Monate wird der Wein in thermoklimatisierten Edelstahlbehältern aufbewahrt. Im Januar/Februar wird der Wein nach der „Ripasso“ Methode auf den Amarone-Schalen nachgegährt. Der 1-jährigen Alterung in Eichenholzfässern folgt eine sterile Kaltabfüllung.

Passt zu: Dieser Wein ist der ideale Begleiter zu kräftigen, gut gewürzten Gerichten, Gegrilltem, Pasta, Wildbret und rezentem Käse.

75cl, 2009

CHF 19.00