

Ripasso Classico Superiore



Typ	Rotweine
Herkunft	Italien, Venetien
Produzent	Campo Reale
Traubensorten	Corvina Veronese, Rondinella, Molinara
Inhalt	75cl
Jahrgang	2019
Alkoholgehalt	14,5 %
Trinken innerhalb	4 - 6 Jahren
Ausbau / Vinifikation	16 Mt. im Eichenfass Antipasti, Trockenfleisch, gereiftem Käse, Hartkäse, Pizza, Pasta, Rind, Lamm, Wildgerichten, Grill & Barbecue, Fondue Chinoise & Bourguignonne
Passt zu	

Beschreibung

Ausgezeichneter Ripasso - hergestellt mit dem klassischen Ripassoverfahren auf dem Trester des Amarone. Eine schöne Restsüsse verschmolzen mit Duft von reifen Früchten und Gewürzen. Feine Vanillenoten durch den Ausbau in Eichenfässern. Es wird jeweils der beste Valpolicella Classico des Jahrgangs auf dem leicht süssen Trester des Amarones nachgegärt und mindestens 10 Tage darauf liegen gelassen. Anschliessend wird er 16 Monate lang in Eichenfässern verfeinert.

Walhalla Tasting Tipp

Ein perfekter Begleiter zu rotem Fleisch, kräftigen Vorspeisen und gereiftem Käse.

So schmeckt dieser Wein



Walhalla

Walhalla