DIVO

Weinkultur
seit 1936

Ripasso Saustò

Valpolicella Classico Superiore DOC
Azienda Monte Dall'Ora

Region : Veneto, Italien.

Bezeichnung : Valpolicella Classico Superiore DOC.

Domäne : Azienda Monte Dall'Ora.

Rebsorten : 5% Molinara, 5% Oseleta, 20% Corvinone, 30% Rondinella, 40% Corvina Veronese

Jahrgang : 2015

Zu probieren bis : 2030

Anblick : dunkelrote, glänzende Robe, mit granatfarbenen Reflexen.

Geruch : intensiv und komplex, auf Noten von schwarzen Kirschen, Mandel, Chinarinde und Mokka.

Geschmack : im Auftakt voluminös und elegant, weiches Gerüst; eine herrliche Frische entwickelt sich gestützt durch feine Tannine; im Abgang entfalten sich Aromen von Kirsch, Mandel und Lakritz.

Schlussbewertung : ein harmonischer und lieblicher Sausto, einfach herrlich!

Servieren : bei 17°C zu gebratener Entenbrust mit Sauerkirschen, mit Honig caramelisiertem Schweinsfilet aus dem Ofen.

Der Ripasso ist gewissermassen der Kompromiss zwischen dem Valpolicella und dem Amarone. Der Valpolicella ist ein normaler Rotwein. Für den Amarone werden die Trauben auf Holzlatten getrocknet, bevor sie eingemaischt werden. Für den Ripasso macht ein normaler Valpolicella nochmals eine zweite Gärung auf dem Traubentrester des Amarone (manchmal auch des Dessertweins Recioto) durch. Das erhöht den Alkoholgehalt, die Tannine und das Alterungspotential.

Alkoholgehalt : 14%

Inhalt : 150 cl, Karton 1x150 cl

Ref. : 90744 150 2015 **Preis für Mitglieder :** 69.60

Katalogpreis : 77.30