

Casalforte

Valpolicella Ripasso DOC



Anbaugebiet: Italien - Valpolicella Ripasso

Jahrgang:	2017	Geschmack:	trocken
Alkohol:	14 % vol.	Verschluss:	Kork
Säure:	5,6g/l	Inhalt:	0,75 Liter
Restzucker:	7g/l		
Allergene:	Enthält Sulfite		
Rebsorte:	Corvina, Rondinella, Corvinone und weitere		

Auszeichnung: **Asia Wine Trophy Gold, Berliner Wine Trophy Gold, Wine Spectator 87 Punkte**

Empfehlung:

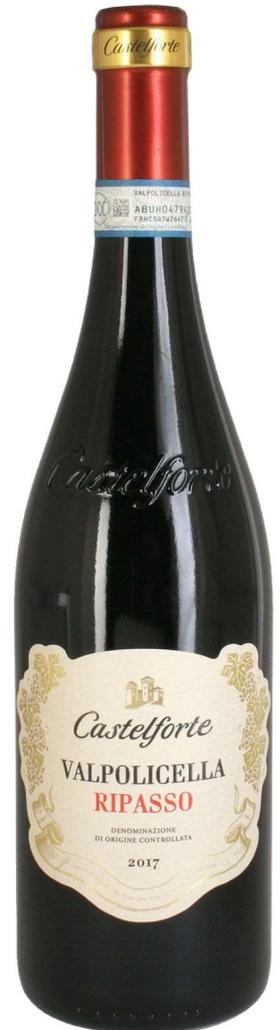
Lecker zu Steaks und kräftigem Käse

Beurteilung:

Trockener, vollmundiger Rotwein aus den klassischen Rebsorten Corvina, Corvinone und Rondinella des Amarones. Im Ripassoverfahren gekeltert überzeugt dieser Wein mit Aromen von reifen Kirschen, roten Früchten, feine, würzige Anklänge, sehr komplex, im Barrique gereift.

Ernte / Herstellung:

Es werden nur Trauben genommen mit einem hohen Zuckergehalt. Diese bekommen im Winter während des Reifeprozess per Amarone Verfahren den typischen fruchtig süßen Geschmack. Der Wein lagert zum Teil in Edelstahl tanks und teilweise in Holzfässern für 12 Monate



Art.-Nr.: 06496-17

