DRINKS.

Domini Veneti Valpolicella classico superiore Ripasso La Casetta DOC 2019 75cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	50056319
Alkoholgehalt	14%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Venetien
Abfüller	Cantina Valpolicella Negrar S.c.a., Via Ca’ Salgari 2, Negrar - Vérone, Italie
Marke	Domini Veneti
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Degustationsnotiz	intensives, vollmundiges Aroma mit Trockenfrüchten, Kirschen und Gewürzen.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus 65% Corvina, 15% Corvinone, 10% Rondinella und 10% anderen Sorten
Ehrungen	The International Wine & Spirit Competition 2018: Silber // Decanter World Wine Awards 2017: Silber // Berliner Wine Trophy 2017: Silber // Sélections Mondiales des Vins Canada 2016: Gold // Mundus Vini 2016: Silber // International Wine Challenge 2016: Silber
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach

	Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Keine Angaben
Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2019
Passend zu	Grill, Käse, Rotes Fleisch, Wild

Beschreibung

Der Valpolicella Ripasso ist ein Rotwein aus Venetien - genauer genommen aus dem Valpolicella-Gebiet - der nach einem besonderen Verfahren hergestellt wird. Indem junge Valpolicella Weine zum Trester des Amarone Rotweins, der aus derselben Region stammt, gegeben werden, findet eine erneute Gärung statt, die etwa eine Woche lang andauert. Der Wein entwickelt dabei ein komplexeres Aroma, eine intensivere Farbe und einen höheren Alkoholgehalt. Das Verfahren geht auf das Weingut Masi zurück, welches im Jahr 1964 erstmals einen Ripasso Wein anbot. 2010 wurde dem Valpolicella Ripasso der DOC-Status verliehen. Der Classico Superiore La Casetta von Domini Veneti entsteht durch die Nachgärung von frischem Valpolicella auf dem Trester des Recioto (dieser ist dem Amarone sehr ähnlich, hat jedoch einen süsslichen Charakter). 15 Tage lang bleiben der Wein und der Trester in Kontakt. Nach einer vollständigen malolaktischen Gärung lagert der tief rubinrote Wein im Holzfass, im Edelstahltank und zuletzt in der Flasche.