

SALVALAI MONILE RIPASSO

SKU: 11531

Hinweis auf Allergene	enthält Sulfite
Land	Italien
Region	Veneto
Weingut	Cantine Salvalai
Rebsorte	Corvina, Molinara, Rondinella
Beschreibung	Dichtes Rubinrot mit violetten Nuancen; ein intensives Bukett, fein mit fruchtigen Noten von Kirschen, getrockneten Früchten und Gewürzen. Am Gaumen vollmundig, körperreich und samtig
Anmerkung	Die "Ripasso"-Technik wird verwendet, um dem Valpolicella einen besseren Körper zu verleihen. Die Weine werden auf der Maische der zur Amarone-Herstellung getrockneten Trauben nachvergoren und nehmen deren Körper und Aromen an
Empfehlung	Wildgerichte, Italienische Gerichte, Käse-Gerichte, Helles Fleisch, Rotes Fleisch
Restzucker	8,80 g/l
Säure	5,20 g/l
Alkohol	13,50 %Vol
Trinktemperatur	16 °C bis 18 °C
Trinkreife	Jetzt, bis 2025

Langtext	Ein Ripasso wird auch gern als Baby-Amarone bezeichnet, denn Trester und Saft getrockneter Trauben aus der Amaroneherstellung werden mit der Maische vermengt. So entsteht ein tief dunkelroter kräftiger Wein mit großer Fülle und komplexer Aromatik. Der Salvalai Monile Valpolicella Ripasso wurde zusätzlich für zwölf Monate im Eichenholzfass gestärkt. Fruchtige und würzige Töne bestimmen seine Aromatik. Schwarzkirschen, Pflaumen, getrocknete Früchte, Leder und Holzwürze sind zu erkennen. Bei aller Kraft wirkt das Tannin dennoch weich und geschmeidig.