PIEROTH

Ripasso Classico Superiore DOP Valpolicella

Italien Art. Nr. 605162

Weinbeschreibung

Valpolicella ist eine der schönsten Gegenden des Veneto, nordwestlich von Verona und östlich des Gardasees, zwischen Soave und Bardolino. Innerhalb dieses Anbaugebietes gibt es die "Valpolicella-Classico"-Zone, die das Kerngebiet bezeichnet, aus dem die besseren Weine kommen. Klug sind die Landwirte des Valpolicella: Mit nur drei autochthonen Trauben, die seit Jahrhunderten in deren Weinbergen wachsen, sind sie in der Lage, mindestens vier ganz verschiedene DOC Rotweine zu produzieren: den Valpolicella (mit seinen höheren Versionen Superiore und Classico), den wunderbaren Amarone, den süssen Recioto und eben den Ripasso. Ripasso heisst übersetzt "etwas wieder machen“. Dies ist ganz klar auf die Produktionstechnik des Weines bezogen. Die beste Qualität des Valpolicella wird wie gewöhnlich gekeltert und in Edelstahlfässern bis Februar gelagert, wenn die getrockneten Trauben vom Amarone gepresst werden. Der Most des Ripasso kommt ein paar Wochen auf die Trester des Amarone, um Körper, weiche Gerbsäuren, Feinheit und Harmonie zu gewinnen. Somit ist der Ripasso zu Recht „der kleine Bruder des Amarone“.

Passt zu:

Er ist nicht so schwer und alkoholreich wie sein grosser Bruder, aber trotzdem intensiv, harmonisch, voll und edel. Die intensive, rubinrote Farbe und die komplexen Aromen von roten Früchten und Gewürzen machen diesen samtigen und körperreichen Wein mit seinen harmonischen Tanninen zu einem absoluten Geschmackserlebnis! Kräftiger aber trotzdem weicher Rotwein, der ideal zu Fleischgerichten oder auch zu gereiften, intensiven Käsesorten passt. Er harmoniert auch sehr gut mit Pasta (Tagliatelle) oder Risotto mit Steinpilzen.



TECHNISCHE DATEN

JAHRGANG:	2022	LAND:	Italien
ALKOHOL:	13,5 vol. %	INHALT:	0,75 L
RESTZUCKER:	8,4 g/l	WEINART:	Rotwein, trocken
SÄURE:	5,5 g/l	REBSORTE:	Corvina, Rondinella
ALLERGENE:	enthält Sulfite		