



Valpolicella Ripasso

Classico Superiore
Giuseppe Quintarelli

Anbaugebiet: Italien / Venetien DOC

Rebsorte(n): Corvina, Rondinella, Croatina, Nebbiolo, Sangiovese

Ausbau / Herstellung: Der Ausbau erfolgte 6 Jahre in grossen Holzfässern.

Charakteristik: Jahrgang 2018

Dieser Valpolicella zeigt ein elegantes Bouquet von dunklen Kirschen, Pflaumen und feinen Gewürznoten, ergänzt durch Anklänge von Tabak und Leder. Am Gaumen wirkt er samtig und harmonisch, mit lebendiger Säure, gut eingebundenen Tanninen und einer würzigen, mineralischen Tiefe. Das lange, ausgewogene Finale macht ihn zu einem charaktervollen Wein mit großem Reifepotenzial.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisempfehlung: Passt hervorragend mit geschmortem Lamm, Rind oder Wild sowie würzigen Pastagerichten. Auch zu gereiftem Hartkäse wie Parmigiano oder aromatischem Blauschimmelkäse.