Weinkultur seit 1922
vennerhus weine



Torbae Valpolicella Ripasso

Classico Superiore
Domìni Veneti

Anbaugebiet: Italien / Venetien DOC

Rebsorte(n): Corvina, Corvinone, Rondinella

Ausbau / Herstellung: Holzfass / Die durchschnittlich 20 Jahre alten Reben werden auf traditionellen Pergolen gezogen und stammen ausschliesslich aus den Rebbergen der Winzergemeinde Torbe, rund 30 km nördlich von Verona.

Charakteristik: Jahrgang 2022
Verführerische und ausdrucksstarke Aromen von Waldbeeren, Amarenakirschen, Pflaumen und getrockneten, schwarzen Beeren vermischen sich mit würzigen Noten von gerösteten Nüssen. Der weiche und harmonische Körper ist mit einem samtigen Tannin und einer gut eingebundenen und reifen Säure ausgestattet. Ein konzentrierter und doch nicht überladener Ripasso mit anhaltendem Abgang.
Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Ein toller, italienischer Rotwein, der gut zu gegrillten und geschmorten Fleischgerichten, zu Lasagne al Forno oder zu Cannelloni mit Ricotta und Spinat passt. Ebenso mundet dieser Rotwein zu Pizza und reifem Käse, wie beispielsweise einem würzigen Taleggio.

Vennerhus Weine AG
Dorfstrasse 14 3506 Grosshöchstetten Tel. 031 711 15 75 info@vennerhus.ch www.vennerhus.ch