



Ripasso della Valpolicella DOC Albino Armani

Typ	Wein
Produzent	Albino Armani
Qualitätsstufe	DOC
Ausschanktemperatur	16 - 18°C
Trinkreife	bis 8 Jahre
Traubensorten	0 Corvina
Grösse	75cl.
Gebinde	6
Artikelnummer	13073

Bemerkungen

Der Ripasso ist eine grosse Spezialität aus Venetien. Man gewinnt ihn, indem man den längst vergorenen Valpolicella im Januar, wenn der Amarone produziert wird, wieder in Kontakt mit dessen aus der Gärung noch warmen Schalen bringt. Reste von unvergorenem Fruchtzucker bringen den Valpolicella in eine zweite Gärung und fügen ihm Kraft und konzentrierte Aroma- und Farbstoffe hinzu.

Passt zu

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Degustationsnotizen

„Volles Rubinrot, duftet elegant nach reifen Kirschen, Beeren und Gewürzen (v.a. Ingwer); im Gaumen nachhaltig und warm, gleichzeitig eine leicht würzige Nuance.“