



2008 Valpolicella DOC Ripasso

Classico Superiore DeLio Cantina Valpolicella Negrar

Glänzendes, intensives Granatrot. Dörripflaumen und frische Kirschnoten im offenen, facettenreichen Bouquet, auch eine Spur Kakao. Druckvoller Auftakt, abgelöst von einer charakteristisch reifen Ripasso-Aromatik, Korinthen, auch reife Zwetschgen, angenehm weiche Tanninstruktur, aromatisch bestens abgedeckt bis in den langen Abgang.

Bewertung: Score 17/20

Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Lagerfähigkeit: Jetzt bis 2016

Traubensorte(n): Corvina, Rondinella, Corvinone

Alkoholgehalt: 13.0%

Herkunftsland: Italien

Region: Venetien

Winzer: Cantina Valpolicella Negrar

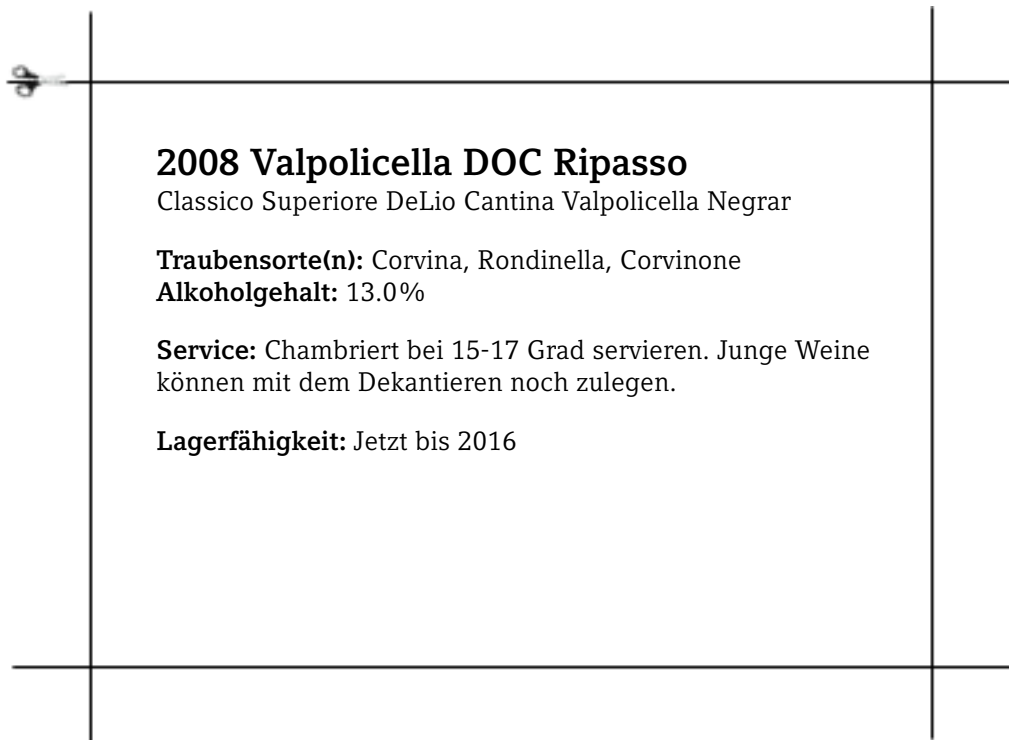
Weintyp: Kräftige Rotweine

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.

Einsteckkarte für Weinregalclips

Grösse: A7 74x105

Beim Kauf unserer Weinregalclips können Sie diese Karten einfach ausdrucken, ausschneiden und einstecken. Das schafft Übersicht in Ihrem Weinkeller



2008 Valpolicella DOC Ripasso
Classico Superiore DeLio Cantina Valpolicella Negrar

Traubensorte(n): Corvina, Rondinella, Corvinone
Alkoholgehalt: 13.0%

Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Lagerfähigkeit: Jetzt bis 2016