Recioto Valpolicella DOCG Classico

Giovanni Allegrini

Ein Meditationswein par excellence

Beschreibung:
Giovanni Allegrini war ein leidenschaftlicher Liebhaber des Recioto, dem süssen "Bruder" des Amarone. Deshalb haben seine Kinder dem grossen Innovator des Valpolicella, diesen einzigartigen, roten Süsswein gewidmet. Zunächst werden die besten Trauben der typischen Rebsorten Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella und Oseleta etwa 5 Monate lang getrocknet, sodass sich der Zuckergehalt erheblich konzentriert und die Aromen sich stark verdichten – die Früchte verlieren dabei etwa 40% bis 45% ihres Gewichtes. Anschliessend gärt der Recioto nach einer sanften Pressung im Stahltank, bevor er 14 Monate in neuen Barriques, 2 Monate in grossen Fässern und weitere 10 Monate in der Flasche reift.

Aromenprofil:
Sattes Rubinrot, granatrote Akzente. Eine zauberhafte Nase mit Noten von gedörrten Zwetschgen, Pflaumen, Korinthen, aber auch Dörraprikosen, passend ergänzt durch einen Hauch Nelkenwürze. Fruchtsüsser Auftakt mit einer Fülle von reifen Früchten, nun auch Backpflaumen, sehr dicht, die Tannine zeigen noch etwas Grip; die zarten Röstaromen runden das Gesamtbild hervorragend ab; ausgesprochen aromatisch bleibend im langen Ausklang, der durch leichtes Rosenaroma umspielt wird.

Passt zu:
Herrlicher Begleiter zu Amaretti, Cantucci. Zabaione, Panettone, Crêpes, Caramelflan und Torta della Nonna. Toll auch zu Gorgonzola und Terrinen.

Temperatur:
Für den optimalen Genuss von leichten Süssweinen mit einem Alkoholgehalt von unter 10% empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Gehaltvollere präsentieren sich bei 8 bis 14°C optimal.

Herkunftsland:	Italien
Subregion:	Valpolicella
Ausbau:	14 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0%
Rebsorte(n):	40% Corvina Veronese, 40% Corvinone, 15% Rondinella, 5% Oseleta
Artikelnummer:	1639321

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Recioto Valpolicella DOCG Classico

Giovanni Allegrini

Herkunft:	Italien
Rebsorte(n):	40% Corvina Veronese, 40% Corvinone, 15% Rondinella, 5% Oseleta
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	14 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von leichten Süssweinen mit einem Alkoholgehalt von unter 10% empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Gehaltvollere präsentieren sich bei 8 bis 14°C optimal.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch