



2016 Notturmo

Valpolicella DOC Ripasso, Classico Superiore, Cantina Valpolicella Negrar

Ripasso mit viel Amarone-Affinität

Beschreibung:

Der Ripasso Notturmo ist ein feiner Rotwein aus der Gemeinde Torbe im Valpolicella Classico. Verantwortlich für den ausgewogenen und intensiven Ripasso ist Daniele Accordini, der hochtalentierete Önologe und Terroirspezialist. Der Ripasso hat die vergleichbaren Eigenschaften eines Amarone, mit dem Vorteil, dass er weniger alkoholstark ist. Der Wein übertrifft die Erwartungen und harmonisiert perfekt zur Sommerküche.

Degustationsnotiz:

Rubinrote Farbe, granatfarbene Akzente. Eine reiffruchtige, vorwiegend rotfruchtig geprägte Nase, die an Kirschen, Himbeeren und etwas Baumnuss erinnert, schliesslich auch einige balsamische Noten und süsses Vanille. Sehr weicher, geschmeidiger Gaumen, nun auch rote Pflaumen und Kirschlikör, wunderbar aufeinander abgestimmt, mit geschliffenen und perfekt integrierten Tanninen; konzentriertes, anhaltendes Finale.

Passt zu:

Besonders passend zu Gerichten mit dunklem Fleisch wie Schweinsfilet, Tatar, Rindsragout oder Lammracks. Spannend auch zu Grillspiesen, Branzino vom Grill, Coniglio, Fegato und Eintöpfen.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Italien
Region:	Venetien
Subregion:	Valpolicella
Produzent:	Cantina Negrar
Bewertung(en):	Score 18/20
Ausbau:	12 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2024
Rebsorte(n):	70% Corvina (Bonarda), 15% Corvinone, 15% Rondinella
Artikelnummer:	0800116

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Notturmo

Valpolicella DOC Ripasso
Classico Superiore
Cantina Valpolicella Negrar

Herkunft: Italien
Bewertung(en): Score 18/20
Rebsorte(n): 70% Corvina (Bonarda), 15% Corvinone, 15%
Rondinella
Trinkreife: Jetzt bis 2024
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 12 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 13.5 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge
Weine können mit dem Dekantieren noch
zulegen.