



2017 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 hochtalentierter 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:

2017 Notturmo Ripasso Ripasso Classico DOC, Cantina Valpolicella Negrar Rubinrote Farbe, granatfarbene Nuancen. Eine feinbalancierte Nase, die gleichermassen Fruchtaromen und sanfte Röstaromen ausdrückt: Pflaumen und Himbeeren, Noten von Edelholz und eine Spur Caramel, auch eine dezente Würze. Am Gaumen überzeugt die eindrucksvolle Fruchtaromatik erneut, samtig und weich fließend, aber gleichzeitig auch viel Charakter zeigend; reife Tannine begleiten das anhaltende, wärmende 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 Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Rebsorte(n):	70% Corvina Veronese (Bonarda), 15% Corvinone, 15% Rondinella
Artikelnummer:	0800117

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 Veronese (Bonarda), 15%
Corvinone, 15% Rondinella
Trinkreife: Jetzt bis 2025
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 12 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt: 13.5 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge
Weine können mit dem Dekantieren noch
zulegen.