



## 2014 Valpolicella DOC Ripasso

Ai Colli, Vivaldi

Ripasso voll im Trend

**Beschreibung:**

Durch seine typischen Noten von Dörrfrüchten im Aroma vergleichbar mit einem Amarone, aber deutlich leichter.

**Degustationsnotiz:**

Strahlendes Rubinrot, violette Reflexe. Eine vinöse, ausdrucksstarke Nase nach roten Früchten und deutlich blumigen Noten, getrockneten Aprikosen und Rosinen. Am Gaumen wiederum sehr fruchtbetont, mit weichen Tanninen; von mittlerem Körper, mit dezenten Bittermandel-Noten und etwas Ruchbrot; das Finale ist begleitet von einer angenehmen Frische und etwas Würze.

**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:**

Vivaldi

**Bewertung(en):**

Score 17/20

**Herstellung:**

18 Monate in Barrique

**Weinbau:**

Traditionell

**Alkoholgehalt:**

13.0 %

**Trinkreife:**

Jetzt bis 2022

**Traubensorte(n):**

70% Corvina (Bonarda), 15% Corvinone, 15% Rondinella

**Artikelnummer:**

0629714

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Valpolicella DOC Ripasso

Ai Colli  
Vivaldi

**Herkunft:** Italien  
**Bewertung(en):** Score 17/20  
**Traubensorte(en):** 70% Corvina (Bonarda), 15% Corvinone, 15% Rondinella  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2022  
**Weinbau:** Traditionell  
**Herstellung:** 18 Monate in Barrique  
**Alkoholgehalt:** 13.0 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.