2014 Valpolicella DOC Ripasso

Ai Colli, Vivaldi

In der Beliebtheit stark steigend

Descrizione del vino:
Durch seine typischen Noten von Dörrfrüchten im Aroma vergleichbar mit einem Amarone, aber deutlich leichter.
Nota di degustazione:
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.
Abbinamenti:
Besonders passend zu Gerichten mit dunklem Fleisch wie Schweinsfilet, Tatar, Rindsragout oder Lammracks. Spannend auch zu Grillspiessen, Branzino vom Grill, Coniglio, Fegato und Eintöpfen.
Consigli per il consumo:
Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Veneto
Sottoregione:	Valpolicella
Produttore:	Cantina Negrar
Valutazioni:	Score 17/20
Vinificazione:	18 Monate im Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2022
Varietà d'uva:	70% Corvina Veronese (Bonarda), 15% Corvinone, 15% Rondinella
Numero di articolo:	0629714

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Valpolicella DOC Ripasso

Ai Colli
Vivaldi

Origine:	Italia
Valutazioni:	Score 17/20
Varietà d'uva:	70% Corvina Veronese (Bonarda), 15% Corvinone, 15% Rondinella
Maturità:	Jetzt bis 2022
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch