

## Ripasso Superiore DOC 2006



Ripasso Superiore DOC 2006

Produzent: Bonazzi, Veneto

Rebsorte: Rondinella 30%, Corvina 60%, Corvinone 10%.

Der Ripasso ist eine Spezialität im Valpolicella-Gebiet. Er steht im Prinzip genau zwischen Valpolicella und Amarone. Beim Amarone werden die Valpolicella-Trauben vor dem Pressen mehrere Monate teilgetrocknet. Dabei werden die Extraktstoffe und der Zucker konzentriert. Deshalb ist der Amarone auch ein sehr komplexer und ausserordentlich körperreicher Rotwein.

Beim Ripasso wird der Valpolicella normal gekeltert. Nach dem Keltern der Amarone-Trauben verbringt der Ripasso einige Wochen auf den Schalen des Amarone, nachdem der Amarone-Wein abgezogen wurde. Bei diesem Verfahren bekommt der Valpolicella ein dichtes und reiches Aroma.

Komplexes Bukett mit Noten von Kirschen, roten Johannisbeeren, Himbeeren. Warm, rund und voll im Geschmack. Ein „Maul voll Wein“. Weiches Tannin, gute Balance, fruchtig und lang. 8 - 10 Jahre lagerfähig. Passt gut zu rotem Fleisch, Wild, reifem Käse.