"Pegrandi" Valpolicella Classico Superiore Ripasso DOC

Vaona Antonio
Italien, Veneto

CHF 22.50

Vinifikation

Appassimento für 40 - 45 Tage, Gärung im Edelstahltank, 2. Gärung mit den Trester des Amarone, Ausbau für 12 Monate in grossen Holzfässern

Charakter

Volles und kräftiges Rot; Duft nach reifen schwarzen Kirschen, Gewürzen und Vanille; im Gaumen kraftvoller Auftakt, dicht, gut strukturiert mit grossem Körper, Aromen von Lakritze, Veilchen und getrockneten Früchten wie Feigen, und Datteln; langanhaltend im Finale - ein Bilderbuch-Ripasso!

Konsumhinweis

Rotes Fleisch, Rind, Lamm, Wild, Schmor-Braten, Holzofen-Grill, Halbhart-Käse, Hart-Käse

In jungen Jahren karaffieren, damit er seine grossartige Tiefe und Kraft zeigen kann

Technische Details

Traubensorten:	40% Corvina, 30% Corvinone, 25% Rondinella, 5% Molinara
Trinkreife:	2024 - 2029
Alkohol:	14.5 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite
Methode:	Zertifizierter Biowein

Bewertungen

2020	Gambero Rosso	1/3
2018	Gambero Rosso	2/3
2017	Gambero Rosso	2/3
2015	Gambero Rosso	1/3
2014	Gambero Rosso	2/3
2013	Gambero Rosso	2/3
2012	Gambero Rosso	2/3