

# Ripasso della Valpolicella DOC

## 50 cl













**CHF 12.50** 50 cl

IT - Ein wunderbar intensiver granatroter gehaltvoller Wein, dessen Aromen von roten Johannisbeeren, Feige und würzigen Noten von Pfeffer und Lakritze Nase und Gaumen begeistern. Im Mund ist er geschmeidig, zeigt weiche Tannine, eine tolle Harmonie und einen vollen Körper. Die kräftige Fruchtaromatik wird von einem Hauch von Kaffeenoten und einem langen, nachhaltigen Abgang abgerundet. - 2022

 Cami

Fruchtig und ausgewogen, mit harmonischer, fülliger und weicher Struktur: So präsentiert sich dieser rubinrote Ripasso mit seinen leichten Violettreflexen. Sein recht kräftiges Bukett duftet nach Dörripflaumen, Feigen, Pflaume und Zwetschge, gefolgt von dunklen Beeren und einer Spur röstartigen (Toastbrot, Schokolade) und würzigen Noten. Im Gaumen wiederholen sich schön aromatisch die angenehmen Frucht-, Röst- und Würznoten, ergänzt von einigen blumigen und erdigen Aspekten.

	<b>Traubensorte</b>	Corvina Veronese, Rondinella, Molinara
	<b>Herkunft</b>	Ein wunderbar intensiver granatroter gehaltvoller Wein, dessen Aromen von roten Johannisbeeren, Feige und würzigen Noten von Pfeffer und Lakritze Nase und Gaumen begeistern. Im Mund ist er geschmeidig, zeigt weiche Tannine, eine tolle Harmonie und einen vollen Körper. Die kräftige Fruchtaromatik wird von einem Hauch von Kaffeenoten und einem langen, nachhaltigen Abgang abgerundet.
	<b>Produzent</b>	Cami
	<b>Vinifikation</b>	Spezielle Vinifikation 'Ripasso': Der Wein wird im nachfolgenden April auf die Traubenhäute des frisch vergorenen Amarone gelegt, um dann zu lagern.
	<b>Charakter</b>	Fruchtig und ausgewogen, mit harmonischer, fülliger und weicher Struktur: So präsentiert sich dieser rubinrote Ripasso mit seinen leichten Violettreflexen. Sein recht kräftiges Bukett duftet nach Dörripflaumen, Feigen, Pflaume und Zwetschge, gefolgt von dunklen Beeren und einer Spur röstartigen (Toastbrot, Schokolade) und würzigen Noten. Im Gaumen wiederholen sich schön aromatisch die angenehmen Frucht-, Röst- und Würznoten, ergänzt von einigen blumigen und erdigen Aspekten.
	<b>Passt zu</b>	Tapas, Risotto, Gemüsegratin, Rösti, Pasta mit Steinpilzen und Wildspezialitäten und natürlich zu einem feinen Stück Hartkäse.
	<b>Trinkempfehlung</b>	3-5 Jahre / 16-18°C
	<b>Artikel Nr.</b>	5065/22
	<b>Inhalt</b>	50 cl
	<b>Jahrgang</b>	2022

