



Campagnola, Ripasso Valpolicella Classico Superiore, DOC, 2018, Venetien

Italien - Venetien

Jahrgang 2018 - 0,75 Liter - Vol 13,5%

Enthält Sulfite

€ 12,67 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 9,50

Artikel: 2018 Ripasso Valpolicella DOC Classico Superiore Giuseppe Campagnola

Land: Italien

Anbaugebiet: Valpolicella, Verona, Veneto.

Kategorie: Rotwein

Klassifizierung: DOC

Erzeuger: Giuseppe Campagnola S.p.A.

Rebsorte: Corvina Veronese und Corvinone Veronese 80%, Rondinella 20%.

Beschreibung: Intensive rubinrote Farbe. Pikantes Bouquet mit intensiven Aromen von reifen Kirschen und Marmelade. Trocken, voll, weiche Aromen am Gaumen, mit sehr willkommenem, bitterem Ende.

Alkohol: 13,5%

Restzucker: 6,3 g/l

Säure: 5,7 g/l

Trinktemperatur: 17 - 18 °C

Serviervorschläge: Perfekt mit Teigwaren, Fleisch, Wild und Käse. Ideal mit traditionellem Risotto.

Weinberge: Ausgewählte Hanglagen im Tal Marano di Valpolicella, im Herzen von Valpolicella Classica, gepflanzt in kalkhaltigen Böden, 200-350 m über dem Meeresspiegel.

Vinifikation: Vinifikation von frischen Weintrauben, gefolgt von einer 10-tägigen Mazeration mit den Schalen. Abstich, dann verbleibt der Wein bis zum Februar in Inox- und Zementtanks. Im Februar des folgenden Jahres, gärt der Wein erneut ("Ripasso Technik") mit dem frischen Trester von der gerade beendeten Recioto und Amarone Gärung. Es erfolgt der Abstich und man erhält den "Ripasso".

Der Wein reifte 1 Jahr in großen Eichenfässern, anschließend 4 Monate in der Flasche.

Produktdetails

Zutaten/Allergene

Allergene: Sulfite

Weitere Angaben

Ursprungsland: Italien

Unternehmen: Giuseppe Campagnola

Anschrift: Via Agnella 9, 37020 - Marano di Valpolicella (VR) - Italia

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, www.weinquelle.com

Ladenlokal: Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 10.03.2021