



Maestro Leandro, 2018

Valpolicella Ripasso DOC

Herkunft
Italien

Region
Venetien

Rebsorten
Molinara, Rondinella, Corvina Veronese

Farbe
Granatrot

Trinktemperatur
16 - 18°C

Allergenhinweis
Enthält Sulfite

Alkoholgehalt
13.50%

Charakter

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.

Weintyp



Die Ausgewogenen



Die Gehaltvollen

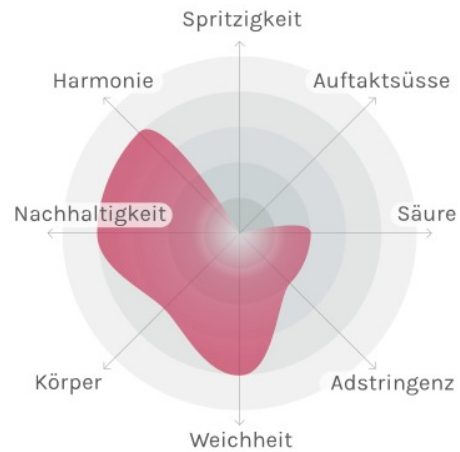


Die Nachhaltigen

Produzent/Marke

Meastro Leandro

Eine traditionelle Kooperative mit engagierten Weinbauern und Kellermeistern keltert diese feinen Weine. Sie baut vorwiegend die autochthonen Sorten Corvina und Rondinella an und verarbeitet sie sorgfältig und nach den traditionellen Amarone-Methoden zu vollen, aromatischen Weinen. Engagement und professionelle Sorgfalt begleiten alle Produktionsphasen, in denen Tradition und technische Innovation verschmelzen.



Passt zu



Pasta mit Fleisch



Rindfleisch mit dunklen Saucen, auch gegrillt oder gebraten



Kalbfleisch mit dunklen Saucen



Wildfleisch mit dunklen Saucen, auch gegrillt oder gebraten



Hartkäse aus Kuhmilch