



Valpolicella Ripasso DOC

## Tedeschi Capitel San Rocco Ripasso

### 2019

CHF 22.50

-  75cl
-  13%
-  Veneto
-  Corvina, Rondinella, Corvinone
- AN** 2648719

#### Degustationsnotiz

Reife würzige Noten im Bouquet mit deutlichen Holzfassaromen. Voll und konzentriert am Gaumen mit weichem Schmelz, reife Brombeeraromen, gehaltvoll mit typischer, reifer Fruchtaromatik, mittellang, mit einer gut ausbalancierten Struktur.

#### Herstellung

Ripasso-Verfahren (zweite Gärung auf der Maische des Amarone ca. im Monat März) Ausbau 18 Monate im Barrique

#### Trinkreife

Jahrgang + 7 Jahre

#### Geniessen zu

Braten, Wildgerichten, Gratin und Käsespeisen.

#### Produzent

Der Grundstein für die heutige Agricola Fratelli Tedeschi in Pedemonte di Valpolicella wurde bereits 1824 gelegt. Jedoch bezeugen historische Dokumente den Erwerb der Familie von Reblagen bereits im Jahre 1630. Doch die Zeit bleibt nicht stehen, es wurde fortlaufend investiert und erneuert. So wurde in den Anfängen des neuen Jahrtausends, nach dem neuesten Generationenwechsel, neue Rebberge in Mezzane und Tregnano zugekauft sowie auch ein 'Centro di Apassimento', einen speziell zur Trocknung der Trauben für die Amarone-Weine konzipierter Raum, erbaut. Die Familie setzt gleichermaßen auf Tradition und Persönlichkeit, was sie sehr authentisch macht und zu grossartigen Weinen führt.

#### Region

Veneto ist die vielfältigste Weinanbauregion Italiens. Die Weinanbauggebiete Venetiens dehnen sich vom Gardasee an den Voralpen bis zur Adria-Lagune nahe Venedig und weiter nordöstlich bis an die Grenze zum Friaul aus. Im Zentrum der grossen Weinbauregion steht das Valpolicella-Gebiet, das Heimat der weltberühmten Weine Amarone, Ripasso und Valpolicella ist. Auf einer Fläche von rund 80'000 Hektaren werden vor allem die Sorten Garganega, Glera und Corvina – die zusammen mit Rondinella die Basis für die berühmten Amarone, Ripasso und Valpolicella bilden – angebaut.



## Tedeschi Capitel San Rocco Ripasso 2019

### Subregion

Der Valpolicella Ripasso ist eine Spezialität Venetiens und wird dort aus einheimischen Rebsorten, insbesondere aus Corvina Veronese und Rondinella gewonnen. Das Wort «Ripasso» bedeutet «Wiederholung» oder «erneuter Durchgang» und bezieht sich auf die Produktion. Für die Herstellung werden dem bereits vergorenen Wein im Frühling ungespresste, getrocknete Traubenschalen aus der Amarone-Erzeugung zugesetzt. Durch die konzentrierten Inhaltsstoffe wie Zucker und Hefen aus den Schalen erfolgt eine erneute Gärung. Die zusätzlichen Tannine und Farbstoffe der Schalen verleihen dem Ripasso eine tiefere Farbe, mehr Körper und einen höheren Alkoholgehalt; entsprechend kann sich ein Valpolicella Ripasso problemlos mit dem edlen Amarone messen, ist jedoch wesentlich günstiger. Der körperreiche und charakterstarke Rotwein besticht in der Flasche durch ein ausdrucksstarkes Rubinrot; je länger er gelagert wird – desto mehr fällt er in ein dunkleres Granatrot. Geschmacklich erinnert der Valpolicella Ripasso an Amarone-Rosinen, entfaltet jedoch ein noch breiteres Spektrum an fruchtigen Aromen. Nuancen von Waldbeeren, Pflaumen und Kirschen runden den vollmundigen Wein ab.