



Valpolicella Ripasso DOC

## La Giaretta Valpolicella Ripasso 2022

CHF 44.00

 150cl  
 13.5%  
 Veneto  
**AN** 8821422

### Degustationsnotiz

Offenes Bouquet nach roten Kirschen, Dörrfrüchten und süssen Gewürzen; am Gaumen weich fließender Körper mit einer enorm delikaten Frucht, reife Zwetschgen und Zimtnoten begleitet von einer eleganten Tanninstruktur, die Fruchtsäure ist präsent aber hier zwingend für die kräftigen Speisen der Jahreszeit.

### Herstellung

Die Besonderheit dieses Weins liegt in der traditionellen Nachgärung. Der Jungwein wird ein zweites Mal ungefähr Anfang März mit dem Trester des Amarone vereint, was ihm die kräftigere Farbe, Struktur und einen höheren Alkoholgehalt gibt.

### Trinkreife

Jahrgang + 5 Jahre

### Geniessen zu

Ideal zu Braten, Wildgerichten und Käse.

### Produzent

Die Cantina La Giaretta ist ein renommiertes Weingut in der Provinz Valpolicella im Norden Italiens. La Giaretta befindet sich in der Gemeinde Valgatara, ein paar Kilometer ausserhalb von Verona. Die Geschichte des Weinguts geht zurück bis ins Jahr 1900, als die Familie Vaona die ersten Weinreben pflanzte. Heute wird La Giaretta vom Winzerehepaar Francesca und Francesco geführt. Ihre Leidenschaft und die vielen Stunden der Handarbeit, die sie in Weinberg und Keller investieren, sind in ihren Weinen unverkennbar. Jeder La Giaretta Wein trägt seine eigene, individuelle Handschrift, die von liebevoller Pflege der Weinberge zeugt. Mit ihrer herzlichen und unkomplizierten Art begeistern sie ihre treue Stammkundschaft immer wieder aufs Neue.

### Region

Veneto ist die vielfältigste Weinanbauregion Italiens. Die Weinanbaugebiete 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.



## La Giaretta Valpolicella Ripasso 2022

### 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.