



Valpolicella Classico Superiore DOC

La Musa Ripasso 2024

CHF 16.50

-  75cl
-  13%
-  Veneto
-  Corvina, Rondinella, Molinara
- AN** 8297724

Degustationsnotiz

Fruchtig in der Nase, Dörrfrüchte, Heu und Rosinen. Ausgewogen und elegant im Gaumen, gut strukturiert, vollmundig mit einem mittellangen Nachhall.

Herstellung

Ripasso-Verfahren, 2. Gärung auf der Maische des Amarone, 18 Monate in grossen Eichenholzfässern ausgebaut.

Trinkreife

Jahrgang + 6 Jahre

Geniessen zu

Unkomplizierter, vielseitig einsetzbarer Essensbegleiter zu Pasta, Risotto, Pizza oder Lammfleisch.

Produzent

Die Wurzeln von La Musa (Cantina Negrar) und des Gemeinschaftsgedankens reichen weit zurück, in die Zeit der Herrschaft der Republik Venedig im sechzehnten Jahrhundert. Das Bild des Löwen von San Marco, auf einer Säule im Zentrum des Dorfes Negrar ist noch heute Zeuge davon. 1993 wurde die Genossenschaftskellerei offiziell gegründet und zählt heute 230 Mitglieder. Insgesamt werden über 600 Hektar Land in den Hügellagen und Terrassen unweit von Verona kultiviert, vornehmlich mit roten Traubensorten wie Corvina oder Corvinone, die die Basis für einige der besten Amarone im Veneto bilden.

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 Musa Ripasso 2024

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 ungepresste, 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.