SCHUCK
FEINE KOST UND WEINE



Bezeichnung: **Rosso Ripasso Verona IGT/IGP, Azienda Agricola Torre d´Orti**

Anbaugebiet und Weinausbau: In dem kleinen Örtchen Marcellise ca. 20 Km nordöstlich von Verona liegt das Weingut Torre d´Orti, welches wie auch die Weingüter La Prendina und Cavalchina den Gebrüdern Piona gehört. Hier werden auf den charakteristischen roten Böden die typischen Weine dieser Gegend erzeugt. Dazu gehört dieser Rosso Ripasso der hauptsächlich aus den für die Gegend typischen lokalen Rebsorten besteht. Dies sind zu 60% Corvina und Corvinone, zu 25% Rondinella und zu 15% aus Merlot. Bei der Herstellung des Weins gibt es die Besonderheit, dass der Jungwein aus den frischen lokalen Traubensorten auf den Wein/Trester der angetrockneten Merlot-Trauben gegeben wird, woraufhin eine zweite Gärung einsetzt, die die vorhandenen Aromen der angetrockneten Trauben aufnimmt und in den Wein überträgt. Danach wird der Wein für 12 Monate in gebrauchten Barriques aus 2. und 3. Belegung, sowie größeren 20 Hl-Fässern gelagert. Nach diesem Fassausbau gelangt der Wein dann nach der Abfüllung in den Verkauf.

Farbe: intensives kirschrot

Geruch: In der Nase ist der Wein sehr fruchtig und hat eine gewisse Würze. Vor allem kirschige und beerige Aromen prägen die Nase. Dazu noch etwas Pfeffer, getrocknetes Obst und Kaffee.

Geschmack: Am Gaumen ist der Ripasso gut ausbalanciert mit sehr weichen Tanninen und einer milden Säure. Die fruchtigen Noten kommen gut zur Geltung und ergeben mit den würzigen Nuancen einen mittleren bis langen Abgang.

Lagerung: 3-5 Jahre

Alkoholgehalt: 14,5% Vol.

Trinktemperatur: 16-18° C

Essensempfehlung: Dieser Wein eignet sich zu dunklem Fleisch und kräftigen Pastagerichten, wie einer traditionellen Lasagne. Ein gegrilltes Rinderfilet mit Frühlingsgemüse, oder auch ein deftiger Sauerbraten mit Klößen und Kraut wären adäquate Begleiter. Auch milde nicht zu kräftige Käsesorten harmonieren sehr gut mit diesem Wein.

Gewinner einer Verkostung mit vielen teuren Weinen im Januar 2017