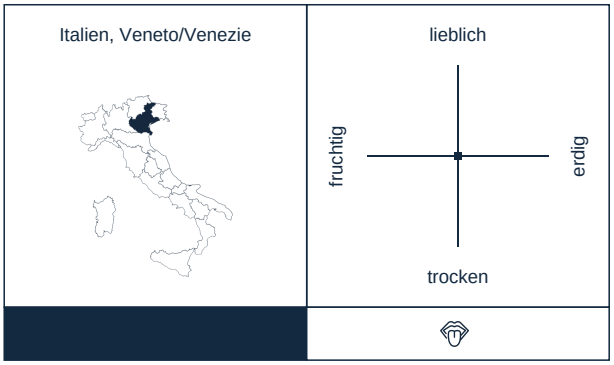
RECIOTO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG DOCG

DOMINI VENETI | 2019





Was Sie hier im Glas vorfinden, ist schon etwas ganz Besonderes: In der Nase offenbaren sich überreife Fruchtaromen (Beerengelee, -likör) gekochte und getrocknete Früchte (Dörrpflaume, Rosinen). Es ist ein Rotwein mit weichen, samtigen Gerbstoffen, einer komplexen und dichten Struktur und einer natürlichen Restsüsse - ein roter Dessertwein also! Der langen Tradition folgend werden in der Weinanbauregion Valpolicella die besten und gesunden Trauben in Kistchen ausgelegt und angetrocknet. So verlieren sie auf natürliche Weise einen grossen Teil ihres Gewichtes und gewinnen dadurch an Konzentration. Nach der klassischen Kelterung bleibt ein natürlicher Gehalt an Restsüsse. Das Resultat davon ist ein runder, weicher Wein, der Gehalt und Körper aufweist und gleichzeitig über markante süssliche Aspekte verfügt. Dieser Recioto della Valpolicella Classico von DOMÌNI VENETI ist ein Versuch wert!

Rondinella, Molinara, Corvina

Genussreife: 2 - 8 Jahre

Während sechs Monaten im Edelstahltank ausgebaut, anschliessend für weitere vier Monate auf der Flasche gereift

Sauerkirsche, Kirsche, Beerengelee, Beerenlikör, Dörrpflaume, Rosinen

Früchtewähe, frische Erdbeeren, Gorgonzola, Roquefort

WEINKELLEREIEN AARAU
Qualität seit 1873

Trinktemperatur: 14 bis 16 °C

12.5 % Vol.

Enthält Sulfite

leicht	**schwer**
mild	**säurehaltig**