

Produzent/Marke

Meastro Leandro

Eine traditionelle Kooperative mit engagierten Weinbauern und Kellermeistern keltert diese feinen Weine. Sie baut vorwiegend die autochthonen Sorten Corvina und Rondinella an und verarbeitet sie sorgfältig und nach den traditionellen Amarone-Methoden zu vollen, aromatischen Weinen. Engagement und professionelle Sorgfalt begleiten alle Produktionsphasen, in denen Tradition und technische Innovation verschmelzen.

Maestro Leandro, 2022

Valpolicella Ripasso DOC

Herkunft Region Venetien Italien

Rebsorten

Molinara, Rondinella, Corvina Veronese

Trinktemperatur

16 - 18°C

Allergenhinweis Alkoholgehalt

Enthält Sulfite 13.5%

Charakter

Ein wunderbar intensiver granatroter gehaltvoller Wein, dessen Aromen von roten Johannisbeeren, Feige und würzigen Noten von Pfeffer und Lakritze Nase und Gaumen begeistern. Im Mund ist er geschmeidig, zeigt weiche Tannine, eine tolle Harmonie und einen vollen Körper. Die kräftige Fruchtaromatik wird von einem Hauch von Kaffeenoten und einem langen, nachhaltigen Abgang abgerundet.

Weintyp







Die Ausgewogenen

Die Gehaltvollen

Die Nachhaltigen



Passt zu



Pasta mit Fleisch



Rindfleisch mit dunklen Kalbfleisch mit dunklen Saucen, auch gegrillt oder gebraten



Saucen



Wildfleisch mit dunklen Saucen, auch gegrillt oder gebraten