

Monte del Frà Valpolicella Ripasso Classico Superiore Lena di Mezzo DOC 1.5 l 14%

Monte del Fra Italien Veneto 150 cl 14% % Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein intensiver und tiefgründiger Valpolicella Ripasso Classico Superiore aus dem Hause Monte del Frà. Überzeugt durch ein vielschichtiges Aromenspiel und ein elegantes, samtiges Mundgefühl.

Servierempfehlung

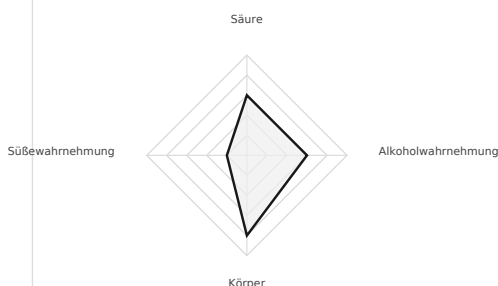
Bei 18°C servieren.

Passt zu

Passt zu rotem Fleisch, Wildgerichten und gereiftem Käse.

Genussempfehlung

Ideal für besondere Anlässe oder als Geschenk.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
und vollständige
Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild

Glanz	Brillant
Klarheit	Klar
Farbintensität	Tief
Perlage / Still	Still
Farbton	Rubinrot
Viskosität	Hoch

Struktur

Säure	Mittel
Alkoholwahrnehmung	Mittel
Balance	Harmonisch
Körper	Voll
Süßwahrnehmung	Trocken
Tannin	Mittel
Tannincharakter	Samtig
Textur	Samtig

Stil und Charakter

Stil	Fruchtbetont, Würzig, Elegant, Komplex, Kraftvoll
------	--

Aromatik

Erde Noten	Unterholz
Frucht	Kirsche, Pflaume, Erdbeere, Himbeere, Rote Johannisbeere
Weitere Aromen	Schokolade
Gewürze	Schwarzer Pfeffer, Zimt, Nelke

Abgang

Charakter	Fruchtig, Samtig, Harmonisch, Intensiv
Länge	Lang

Vinifikation

Holzausbau	Im Holz ausgebaut, Langer Holzausbau, Großes Holzfass
------------	--

Servieren

Dekantieren	Kurz belüften
Glas	Bordeauxglas
Serviertemperatur	Temperiert servieren

Begleitung

Speisenbegleitung	Rindfleisch, Wild, Hartkäse, Pasta mit Tomatensauce, Pizza
-------------------	---