Doppio Passo – Reserva

WERBUNG

Information

Der Doppio Passo Riserva ist ein italienischer Rotwein mit einer feinen Würze. Für diesen wunderbaren Riserva werden nur die besten, vollreifen Trauben aus der italienischen Weinbauregion Brindisi verwendet. Dieser Wein überzeugt mit seinem kräftigen und vielschichtigen Bukett, welches an reife Beeren und Früchte wie z.B. Pflaumen erinnert. Nuancen von Tabak sowie eine leichte würzige Note runden das Bukett ab. Man schmeckt reichlich runde und feine Tannine. Im Vordergrund stehen allerdings Aromen von Kakao,Kaffee und Vanille.

Das besondere am Doppio Passo Riserva ist die außergewöhnliche Methode der Trauben-Lese und Vinifizierung. Die erste Hälfte der Trauben werden Mitte bis Ende August geerntet und auf traditionelle Weise vinifiziert. Die andere Hälfte bleibt weitere 3-4 Wochen an den Rebstöcken um konzentrierter und aromatischer zu werden. Ist die Gärung der zuerst gelesenen Hälfte abgeschlossen, kommt es zur sogenannten “ ripasse “ zu Deutsch einem “ erneuten Durchgang “ mit der zweiten Hälfte gelesener Trauben. Durch die zweite Gärung wird der Wein deutlich intensiver, mit mehr Fülle und Charakter.



Produktdetails

Land: Italien

Region: Apulien

Rebsorte: Malvasia, Negroamaro

Weintyp: Trocken

Beurteilung :

Intensive rubinrote Farbe, weiches und intensives Bukett von roten Früchten mit Kirsch und Pflaumen Noten. Ein vollmundiger, weicher und ausbalancierter Wein.

Empfehlung :

Sehr gut zu Lammfleisch, zu leicht süßlich scharfen Gerichten sowie kräftigem Käse .

Alkoholgehalt : 14%

Trinktemperatur : 18-20° C

Fazit :

Für mich ein wunderbar ausgewogener Rotwein, der zwar schon ein wenig stärker im Geschmack ist, aber durchaus auch zu leichteren Fleischgerichten zu empfehlen ist. Mich persönlich hat der Geschmack an Schokolade und Vanille in Verbindung mit roten Früchten erinnert . Absolut empfehlenswert ???