



Lauterbach Weine  
seit 1974



Lauterbach Weine

# Ripasso Valpolicella Il piccolo San Felice DOC



Ripasso, der "kleine Amarone". Dem bereits vergorenen Valpolicella werden im Frühling ungepresste, getrocknete Traubenschalen aus der Amarone-Kelterung beigegeben. Durch in der Schalen enthaltener Zucker und Hefe erfolgt eine erneute Gärung. Die zusätzlichen Gerb- und Farbstoffe der Schalen geben dem neuen Wein eine kräftigere Farbe, mehr Volumen und einen höheren Alkoholgehalt. Dazu erhält der Ripasso auch die charakteristischen Eigenschaften eines Amarone, aber zu einem deutlich tieferen Preis. Im Glas zeigt sich der Piccolo San Felice mit einer jugendlich-frischen, granatroten Farbe. In der Nase reintönig und intensiv, mit feinen Brombeer-, Kirsch- und Sauerkirschnoten, Röstaromen, Kakao und Karamel. Feine Noten von Dörrfrüchten, Erdbeerkonfitüre, Mandel und Bittermandel, einen Hauch Zimt, Gewürznelke, Eiche und Kaffee.

Im Gaumen trocken, mit einer geschmeidigen Säure und leichten feinkörnigen Gerbstoffen. Auch im Gaumen wieder die gesamte Palette an Waldbeeren, Sauerkirsche, Kirsche, aber auch Pflaume, Bittermandel und Marzipan. Abgerundet werden die Geschmackseindrücke mit wunderbaren Röstaromen, etwas Kaffee und Karamell, Eiche und Russ. Insgesamt ein schöner, kräftiger Ripasso, den man in jungen Jahren unbedingt dekantieren und im grossen Glas geniessen sollte. Servieren Sie ihn als Essensbegleiter zu Teigwaren mit Fleischsauce, Fleisch-Eintöpfen, Kaninchen, Ragout oder Polenta. Auch zu einer reichhaltigen Käseplatte mit kräftigen Käsesorten passt unser Ripasso hervorragend. Servieren Sie ihn - karaffiert und im grossen Glas - zwischen 16 - 18° C. In einem idealen Weinkeller lässt sich dieser kleine Amarone gut und gerne 6 bis 10 Jahre lang lagern.

Zum Wohl und freundliche Grüsse

*Peter Lauterbach*

Lauterbach SA - Matzingen