



W e i n - E x p e r t i s e

Bonacosta Valpolicella Classico DOC

Art.-Nr.: 12 52 99

HERKUNFTSLAND:	Italien
ANBAUGEBIET:	Valpolicella
JAHRGANG:	2018
AUSZEICHNUNGEN:	James Suckling 89/100 Punkte für 2018 xtraWine 91/100 Punkte für 2018 Robert Parker 88/100 Punkte für 2013
KLASSIFIZIERUNG:	DOC
REBSORTE:	70% Corvina, 25% Rondinella, 5% Molinara.
WEINERZEUGUNG:	Die Gärung der Trauben findet in Edelstahlbehältern und unter Zusatz von Reinzuchthefen statt.
BEURTEILUNG:	Purpurroter, weicher und fruchtiger Rotwein mit Noten von Kirschen und grünem Pfeffer.
MENÜEMPFEHLUNG:	Zu Suppe, Pastagerichten, rotem Fleisch
TRINKTEMPERATUR:	18°C
ANALYSE:	<i>Alkoholgehalt: 12,34 % vol. Restzucker: 2,4 g/l Gesamtsäure: 5,30 g/l</i>



Am Fuße der Seiten, die dem Amarone gewidmet sind, dort wo der sanfte humusreiche Abhang in den Genuss der Brisen aus dem Tal und der optimalen Ausrichtung kommt. Der Valpolicella "ist liebenswürdig wie das Haus eines Bruders, mit dem man sich einig ist", so beschreibt ihn Hemingway. Ein typischer Wein zu allen Speisen. Sehr gut zu kombinieren zu Suppen, Pastagerichten und Risotto. Er unterstreicht sowohl einfache als auch aufwändige Gerichte mit rotem Fleisch und Käse von mittlerer Reife.