

VALPOLICELLA SUPERIORE 2017

BIO



Musella, Valpolicella

GESCHMACK

Süße	gering	● ● ● ● ●	hoch
Säure	gering	● ● ● ● ●	hoch
Körper	schlank	● ● ● ● ●	voll
Reife	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
Intensität	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
Mineralität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
Komplexität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Länge	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

AROMEN

Schwarze Kirsche
Brombeere
Blaue Pflaume
Rosine
Lakritze
Schokolade

ANLASS

Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2019 bis 2027
14 bis 16°C
ein bis drei Stunden dekantieren
bauchiges Rotweinglas Burgund

STIL

erfrischende Säure
zupackendes Tannin
trocken



WEINBAU

Rebsorten

Corvina
Corvinone
Rondinella
Molinara

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager

Ausbau

Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Lagerung

teils kleine und große
Holzfässer

BEWERTUNG

einfach geniessen 89/100

Parker Wine Advocate 89/100