



Bezeichnung: “Brigaldara Passito” Veneto Bianco IGT, Az. Agr. Brigaldara

**Anbaugebiet
und Weinausbau:**

Aus dem kleinen Ort San Pietro in Cariano, ca. 30 km östlich des Gardasees gelegen, stammt dieser Wein von dem kleinen Familienweingut Brigaldara. Der Ort liegt unweit des namens gebenden Städtchens Valpolicella im Herzen des definierten Anbaugebietes. Hier haben hochwertige und vollmundig-kraftige Weine eine sehr lange Tradition. Dieser Ripasso besteht zu 100% aus der autochtonen Sorte Garganega, die die Grundlage für jeden Soave bildet. Nach einer schonenden Ernte werden die hoch reifen Trauben wie beim Amarone bis Anfang März auf Strohmatten zum Trocknen ausgelegt und rosiniert. Dadurch verlieren sie einen Teil des Wassers und die anderen Inhaltsstoffe werden konzentriert. Nach dem Pressen kommt der Wein zur Gärung in Barrique-Fässer in denen er dann auch für 12 Monate gelagert wird. Danach erfolgt noch eine 12-monatige Lagerung im Edelstahltank bevor diese Spezialität in kleine Flaschen abgefüllt wird und in den Verkauf gelangt.

Farbe: intensives goldgelb

Geruch: In der Nase haben wir vielfältige fruchtige und balsamische Aromen. Noten von Pfirsichen und Aprikosen ergänzen sich mit getrockneten Feigen und Datteln. Dazu gesellen sich noch Anklänge an Haselnüsse, Mandeln und Karamell.

Geschmack: Im Mund ist der Wein sehr cremig und aromatisch. Er verfügt über eine hohe Süße, die aber durch eine kräftige Säure abgepuffert wird und somit nicht klebrig wirkt. Die fruchtigen und balsamischen Noten ergänzen sich am Gaumen

Lagerung: 10-15 Jahre

Alkoholgehalt: 13,5% Vol.

Trinktemperatur: 10-12° C

Essensempfehlung: Wie der Name Ripasso schon sagt eignet sich dieser Wein besonders gut zu einer ganzen Reihe an verschiedenen Desserts. Z.B. zu einen Pfirsich-Erdbeer-Mascarpone-Tiramisu oder einer saftigen Pfirsich-Tarte ist er ein harmonischer Begleiter. Aber auch zu kräftigem Käse z.B. mit Senfsauce oder fruchtig-würzigen Chutneys harmoniert er sehr gut.