



## Wine in Black 'Appassimento'- Set Wine in Black

Ripasso und Appassimento! Lassen Sie sich jetzt mit diesem Set von Top-Vertretern des extrem angesagten Ripasso-Stils verführen. 2x 98 Punkte, 2x97 Punkte und 1x 93 Punkte stehen dabei für feinste Qualität!

Weintyp	Rotwein
Weingut	Wine in Black
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	16-18 °C
Nettofüllmenge (in Liter)	4,5



**Wine in Black**  
ONLINE. PREMIUM. WINE

### Die Weine

#### Vivaldi Amarone della Valpolicella 2015

- 93 Punkte Luca Maroni

"Beim Vivaldi Amarone della Valpolicella 2015 gerät Luca Maroni ins Schwärmen, ruft freudig 'Da capo!' und vergibt gerne 93 Punkte." - Wine in Black

#### Femar Vini 'Nero Grande' Appassimento 2017

- 98 Punkte Luca Maroni

"Ein Appassimento mit genialem Preis-Genuss-Niveau. Wer gerne Valpolicella-Ripasso trinkt, der wird diese Cuvée aus Negroamaro und Primitivo lieben! Ein Best Buy mit 98 Punkten (!) von Luca Maroni!" - Wine in Black

#### Barbanera Rosso Passito 'Appassimento' Puglia 2017 ~ 2 Flaschen

- 98 Punkte Luca Maroni

"Für den 2017er Barbanera Appassimento verleiht Luca Maroni sagenhafte 98 Punkte und zeigt sich begeistert von der herausragenden Qualität!" - Wine in Black

#### Luciano Arduini Valpolicella Ripasso Classico Superiore 2016

- 97 Punkte Luca Maroni

"97 Punkte von Luca Maroni, bester Ripasso des Jahres, autochthone Rebsorten und das Know-how eines der Top-Weingüter des Valpolicella ... Das sind die Zutaten für diesen phantastischen Rosso." - Wine in Black

#### Bernardeschi Rosso 'Governo All'Uso Toscano' Toscana 2016

## • 97 Punkte Luca Maroni

"Fruchtbetonter Rosso toscano, vinifiziert nach der uralten Governo-Methode. Mit fabelhaften 97 Punkten von Luca Maroni gehört dieser herrliche Rosso im Appassimento-Stil zu den Preis-Genuss-Siegern Italiens." - Wine in Black

### **Das Set**

Kaum eine Weinart ist derzeit so beliebt und im Kommen wie der Stil, den die Italiener Appassimento, Ripasso, Governo oder Passito nennen. Gemeinsam ist allen, dass dem frischen Wein im Winter nach der Lese eine zweite Fermentation bevorsteht. Dazu verbleibt ein Teil der reifen Trauben am Rebstock und wird vom Sonnenlicht getrocknet. Die Trauben werden erst geerntet, wenn sie einen Großteil ihres Wassergehalts verloren und sich der Zucker und die Aromen konzentriert haben. So entsteht eine unglaublich verführerische Frucht, die diese Weine so charmant und vielseitig macht!