



## 2017 Valpolicella DOC

Classico Superiore, Giuseppe Quintarelli

**Passt zu:**

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

**Servierempfehlung:**

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

**Herkunftsland:** Italien

**Region:** Venetien

**Subregion:** Valpolicella

**Produzent:** Quintarelli

**Bewertung(en):** Score 19/20

**Ausbau:** 72 Monate in Grossholz

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 15.0 %

**Rebsorte(n):** 55% Corvina Veronese, 30% Rondinella, 15% Andere Rebsorten

**Artikelnummer:** 1348917

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Valpolicella DOC**

Classico Superiore  
Giuseppe Quintarelli

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20
<b>Rebsorte(n):</b>	55% Corvina Veronese, 30% Rondinella, 15% Andere Rebsorten
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	72 Monate in Grossholz
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.0 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.