



## La Grola

Veronese IGT, Allegrini

Corvina Veronese aus Einzellage

### **Beschreibung:**

Dieser opulente, schmeichelnde Rotwein, basierend auf Corvina mit einem geringen Anteil Oseleta, stammt von einer grandiosen Einzellage mit bester Ausrichtung inmitten des Amarone-Classico-Gebiets. Die Familie Allegrini beweist einen virtuoson Umgang mit der autochthonen Rebsorte Corvina Veronese. Jahr für Jahr wird der La Grola von den Weinfachmedien gefeiert und die Familie Allegrini ist zu Recht stolz auf ihren prächtigen Rotwein.

### **Degustationsnotiz:**

Sattes Rubinrot bis zum Rand. Eine ansprechend parfümierte Nase mit sehr komplexen Aromen nach dunklen Beeren wie Heidelbeeren und Cassis, passend ergänzt durch Zartbitterschokolade und eine Spur Süssholz, auch ein Hauch Holzrinde. Am Gaumen weich beginnend, dann baut sich der La Grola mehr und mehr auf und nimmt den ganzen Gaumen mit seiner konzentrierten Frucht ein, passend ergänzt durch zarte Röstaromen; sehr dicht und bestens strukturiert, samtweiche Gerbstoffe, von feiner Textur; das Finale zeigt Tabaknoten und einige Rauchnoten. Langlebig.

### **Passt zu:**

Wir empfehlen diesen Wein zu Schmorbraten, Lammgigot oder Tagliata. Ebenso hervorragend zu Rehragout, Rindsbraten mit Pilzen und reifem Pecorino.

### **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

**Produzent:** Allegrini

**Alkoholgehalt:** 14.0%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2028

**Rebsorte(n):** Corvina Veronese, Oseleta

**Artikelnummer:** 0862218

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### La Grola

Veronese IGT  
Allegrini

|                       |                                                                                                                                                       |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Italien                                                                                                                                               |
| <b>Ratings:</b>       | Parker 92/100, Score 18.5/20                                                                                                                          |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | Corvina Veronese, Oseleta                                                                                                                             |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2028                                                                                                                                        |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 14.0%                                                                                                                                                 |
| <b>Servier:</b>       | Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht. |