



La Grola

Veronese IGT, Allegrini

Corvina Veronese aus Einzellage

Beschreibung:

Die Familie Allegrini beweist mit der Corvina Veronese, einer autochthonen Rebsorte, ihr Geschick für hervorragende Weine in geradezu virtuoser Form. Sie belegt mit ihren Weinen auf der Hitliste des Gambero Rosso Platz 5 und wurde 2016 mit dem Preis «Winery of the Year» ausgezeichnet. Dieser opulente, schmeichelnde Rotwein, basierend auf Corvina Veronese mit einem geringen Anteil Oseleta, stammt von einer grandiosen Einzellage mit bester Ausrichtung inmitten des Amarone-Classico-Gebiets.

Degustationsnotiz:

Leuchtendes Rubinrot von guter Intensität. Ein erhabenes, facettenreiches Bouquet, das an Blaubeeren und Brombeeren erinnert, ergänzt durch etwas Hagebuttengelée, Zimt und wohl dosierte Röstaromen. Sehr kraftvoll und feintexturiert präsentiert sich der Gaumen, nun auch rotfruchtige Aromen und ein Hauch Cassis, Brotkrustentöne und eine dezent salzige Note; perfekt eingebundene Gerbstoffe, anhaltender Abgang.

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

Ausbau: 16 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2029

Rebsorte(n): 90% Corvina Veronese, 10% Oseleta

Artikelnummer: 0862219

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

La Grola

Veronese IGT
Allegrini

Herkunft:	Italien
Ratings:	James Suckling 93/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	90% Corvina Veronese, 10% Oseleta
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.