



Valpolicella DOC Superiore

Allegrini

Allegrinis Valpolicella aus bevorzugten Hügellagen

Beschreibung:

Der Superiore von Allegrini stammt aus ausgesuchten Höhenlagen der DOC Valpolicella und setzt sich aus den klassischen Rebsorten des Venetos zusammen. Die Rebstöcke sind über 30-jährig mit entsprechend niedrigem Ertrag und hoher Konzentration des Traubengutes. Der Superiore wurde während rund eines Jahres in grossen Eichenfässern sowie in französischen Barriques verfeinert.

Aromenprofil:

Rubinrot, granatfarbene Akzente. Eine verführerische Nase mit viel roter, reifer Frucht, an Zwetschgen und Pflaumen erinnernd, dazu gesellt sich eine dezente Würze und ein Hauch Cassis. Weicher Auftakt, abgelöst von einer sehr intensiven, samtigen Frucht, die Aromen der Nase bestätigen sich, auch etwas weisser Pfeffer und Wacholder, unterlegt von reifen Tanninen; druckvoll und wärmend in den langanhaltenden Abgang führend.

Passt zu:

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

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland: Italien

Subregion: Valpolicella

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 70% Corvina Veronese, 25% Rondinella, 5% Oseleta

Artikelnummer: 0862318

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Valpolicella DOC Superiore

Allegrini

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	70% Corvina Veronese, 25% Rondinella, 5% Oseleta
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.