



Belpasso Rosso

Allegrini

Charmant und fruchtbetont

Beschreibung:

Allegrini hat seinen Preis? Nun ja, der kann auch schon einmal unter 15 Franken liegen wie beim charmanten, fruchtbetonten Belpasso Rosso.

Degustationsnotiz:

Granatrote Farbe, leicht aufhellend zum Rand hin. Eine kirschbetonte, rotfruchtige Nase, mit Noten nach Zwetschgenlikör und einer dezenten Zimtwürze, gekonnt aufeinander abgestimmt. Angenehm weicher Auftakt, abgelöst von einer bezaubernden Frucht, die an reife Himbeeren und Kirschen erinnert, unterlegt von samtweichen Tanninen; aromatisch fest bleibend weit über die Mitte hinaus, abgerundet von zarten, röstartigen Aromen nach Caramel und Milkschokolade; mittellanges Finale.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland: Italien

Ausbau: 11 Monate in Grossholz

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Rebsorte(n): 40% Corvina Veronese, 20% Corvinone, 20% Rondinella, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot

Artikelnummer: 0862419

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Belpasso Rosso

Allegrini

Herkunft:	Italien
Ratings:	Decanter Bronze/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	40% Corvina Veronese, 20% Corvinone, 20% Rondinella, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	11 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.