2015 Palazzo della Torre

Veronese IGT, Allegrini

Der Bestseller von Allegrini

Beschreibung:
Der Palazzo della Torre stammt zur Hauptsache aus den grossen Rebsorten des Venetos, Corvina und Rondinella, abgerundet von etwas Sangiovese. Das Besondere am Palazzo della Torre ist, dass ein kleiner Teil des Traubenguts nach der Ernte angetrocknet wird und erst im Januar mit dem restlichen Hauptwein assembliert wird. Das Resultat ist ein ausdrucksstarker Rotwein mit einer enormen Aromenvielfalt und einem hervorragenden Reifepotenzial.

Degustationsnotiz:
Rubinfarben, violette Nuancen. Ein herrlich offenes Bouquet, das sich nach und nach im Glas aufbaut: schwarze Johannisbeeren, saftige Kirschen, Walderdbeeren und eine köstliche Nougatnote im Hintergrund. Viel Schmelz und eine ausgezeichnete Konzentration zeigt das Gaumenbild, viel rote Beerenfrucht, auch Crémant-Schokolade und etwas Gewürznelke, schliesslich eine feine Bittermandelnote; eine gute Frische zeigend, straffe Gerbstoffe; langanhaltendes Finale.

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
Region:	Venetien
Produzent:	Allegrini
Bewertung(en):	James Suckling 94/100
Ausbau:	15 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2024
Rebsorte(n):	40% Corvina (Bonarda), 30% Corvinone, 25% Rondinella, 5% Sangiovese
Artikelnummer:	0862115

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Palazzo della Torre

Veronese IGT
Allegrini

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	James Suckling 94/100
Rebsorte(n):	40% Corvina (Bonarda), 30% Corvinone, 25% Rondinella, 5% Sangiovese
Trinkreife:	Jetzt bis 2024
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	15 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch