



## 2017 Valpolicella DOC Ripasso

La Groletta, Corte Giara by Allegrini

Eine Garantie für Preis und Genuss

### **Beschreibung:**

Das ist einer der gefragtesten Weine der Familie Allegrini. Er stammt aus den Lagen um die Renaissance-Villa della Torre und wird nach dem Ripasso-Verfahren vinifiziert. Dabei kommen wie beim Amarone getrocknete Trauben zum Einsatz, was mehr Kraft, Dichte und Frucht in den Wein bringt.

### **Degustationsnotiz:**

Rubinrot, granatfarbene Nuancen. Ein Verbund von reifen und frischfruchtigen Aromen, Pfaumen und rote Kirschen, auch Haselnüsse und Rosenblätter. Weicher Auftakt, abgelöst von einer rasch sich am Gaumen breit machenden Aromatik, Himbeeren und Hagebuttengelee, unterlegt von einer passenden Frische und Aromen nach Milkschokolade und Caramel; sehr intensiv bleibend bis uns reife, leicht zedrige 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 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

### **Herkunftsland:**

Italien

### **Region:**

Venetien

### **Subregion:**

Valpolicella

### **Produzent:**

Allegrini

### **Bewertung(en):**

Score 17.5/20

### **Ausbau:**

11 Monate in Barrique

### **Weinbau:**

Traditionell

### **Alkoholgehalt:**

13.5 %

### **Trinkreife:**

Jetzt bis 2024

### **Rebsorte(n):**

70% Corvina Veronese (Bonarda), 30% Rondinella

### **Artikelnummer:**

0862617

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Valpolicella DOC Ripasso**

La Groletta  
Corte Giara by Allegrini

**Herkunft:** Italien  
**Bewertung(en):** Score 17.5/20  
**Rebsorte(n):** 70% Corvina Veronese (Bonarda), 30%  
Rondinella  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2024  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 11 Monate in Barrique  
**Alkoholgehalt:** 13.5 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge  
Weine können mit dem Dekantieren noch  
zulegen.