



2016 Palazzo della Torre

Veronese IGT, Allegrini

Der Bestseller von Allegrini

Beschreibung:

Einer der gefragtesten Weine vom weltbekannten Familienweingut Allegrini, das vom Gambero Rosso zum Weingut des Jahres 2016 gekürt wurde. Inmitten von bezaubernden Rebbergen liegt der Palazzo della Torre, ein Meisterstück italienischer Renaissance-Architektur. Unvergleichlich wie der nach ihm benannte Wein aus den grossen Rebsorten Venetiens, Corvina und Rondinella, abgerundet mit etwas Sangiovese. Das Besondere hier ist, dass ein 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 enormer Aromenvielfalt und hervorragendem Alterungspotenzial.

Degustationsnotiz:

Rubinrot, mit einer strahlenden Mitte. Reiffruchtige, rote Beeren wie Kirschen und Erdbeeren in der ausdrucksstarken Nase, auch schokoladige Noten, Lebkuchenwürze und ein Hauch Walnuss. Samtiger Auftakt, abgelöst von einer Fruchtaromatik, die an Cassis und Himbeergelee erinnert, sehr dicht, von einer passenden Frischenote unterlegt; im Abgang ist eine zarte Bittermandelnote auszumachen und eine Aromatik, die von passenden Röstaromen getragen wird.

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 92/100, Luca Maroni 92/100, Score 17.5/20
Ausbau:	17 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Rebsorte(n):	40% Corvina Veronese, 30% Corvinone, 25% Rondinella, 5% Sangiovese
Artikelnummer:	0862116

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Palazzo della Torre

Veronese IGT
Allegrini

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	James Suckling 92/100, Luca Maroni 92/100, Score 17.5/20
Rebsorte(n):	40% Corvina Veronese, 30% Corvinone, 25% Rondinella, 5% Sangiovese
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	17 Monate im 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.