



2006 La Poja

Monovitigno Corvina Veronese IGT, Allegrini

Corvina Veronese von Allegrini aus Einzel-Hügellage

Beschreibung:

Wegweisender Wein vom oberen La-Grola-Hügel. Kleine Produktion.

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): Parker 92/100, Wine Enthusiast 92/100, Decanter 92/100

Ausbau: 20 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5 %

Trinkreife: Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

Rebsorte(n): 100% Corvina Veronese

Artikelnummer: 1639206

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

La Poja

Monovitigno Corvina Veronese IGT
Allegrini

Herkunft: Italien
Bewertung(en): Parker 92/100, Wine Enthusiast 92/100,
Decanter 92/100
Rebsorte(n): 100% Corvina Veronese
Trinkreife: Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und
mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 20 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.5 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll
oder nicht.