



2017 Amarone Valpolicella DOCG

La Groletta, Corte Giara by Allegrini

Viel guter Amarone

Beschreibung:

Der La Groletta wird aus den traditionellen Amarone-Rebsorten Corvina und Rondinella vinifiziert. Bevor die Trauben in die Vinifikation gelangen, werden sie bis zu 4 Monate angetrocknet. Dieser Prozess verleiht dem Amarone die typische reife Aromatik. Ein echter Seelenwärmer für die kalte Jahreszeit und somit der ideale Festtagswein.

Degustationsnotiz:

Sattes Rubin, granatrote Nuancen. Amarone-typische, reiffruchtige Nase nach kleinen Erdbeeren, Zwetschgen und Rosinen, etwas Lebkuchengewürz und Minzenoten. Crémig-weicher Auftakt, abgelöst von einer Fruchtaromatik, die sie nach und nach am Gaumen entfaltet, nun auch Backpflaumen und Zederholznosen, schliesslich etwas Zimt; sehr reife, runde Tannine und elegante, röstartige Aromen; anhaltendes, frisches Finale mit einem Touch Vanille.

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
Subregion:	Valpolicella
Produzent:	Corte Giara by Allegrini
Bewertung(en):	Score 18/20
Ausbau:	15 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Rebsorte(n):	70% Corvina Veronese, 30% Rondinella
Artikelnummer:	0862517

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Amarone Valpolicella DOCG

La Groletta

Corte Giara by Allegrini

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	70% Corvina Veronese, 30% Rondinella
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	15 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.