



2015 La Poja

Monovitigno Corvina Veronese IGT, Allegri

Premiulage vom La-Grola-Hügel

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

Rubinrote Robe, leicht aufgehellter Rand. Eine raffinierte, fein entwickelte und sehr elegante Nase, die Düfte nach Pflaumen, schwarzen Johannisbeeren und Bourbonvanille freisetzt, aber auch röstartige Aromen nach Kakao und Mokka. Samtiger Auftakt, abgelöst von einer vollen Fruchtaromatik - die Aromen der Nase bestätigen sich -, ergänzt durch eine feine Mineralik und eine saftige Frische, noch spürbare, aber gut eingebundene Gerbstoffe; zum Finale hin nochmals seine ganze Klasse zeigend, anhaltend und explosiv.

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:	Allegri
Bewertung(en):	Score 19/20
Ausbau:	28 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Rebsorte(n):	100% Corvina (Bonarda)
Artikelnummer:	1639215

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

La Poja

Monovitigno Corvina Veronese IGT
Allegrini

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Corvina (Bonarda)
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	28 Monate in 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.