



## 2018 Amarone Valpolicella DOCG

La Groletta, Corte Giara by Allegrini

Vom Amarone-Spezialisten Allegrini

### **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 vier Monate angetrocknet. Dieser Prozess verleiht dem Amarone die typische reife Aromatik. Ein echter Seelenwärmer für besondere Momente.

### **Degustationsnotiz:**

Rubinfarben, zum Rand hin aufgehellt. Amarenakirschen, reife Pflaumen und Caramel in der einnehmenden, fein abgestimmten Nase. Am Gaumen sehr vollmundig, die rotfruchtigen Aromen bestätigen sich, ergänzt durch Nougat, Milkschokolade und samtene Tannine; später zeigt sich auch eine passende Frischenote, sehr charmantes, mittellanges 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 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Venetien
<b>Subregion:</b>	Valpolicella
<b>Produzent:</b>	Allegrini
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Ausbau:</b>	15 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Rebsorte(n):</b>	70% Corvina Veronese, 30% Rondinella
<b>Artikelnummer:</b>	0862518

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Amarone Valpolicella DOCG**

La Groletta

Corte Giara by Allegrini

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	70% Corvina Veronese, 30% Rondinella
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	15 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.0 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.