



2016 La Poja

Monovitigno Corvina Veronese IGT, Allegrini

Corvina Veronese von Allegrini aus sensationeller Lage

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): James Suckling 95/100, Luca Maroni 93/100, Wine Enthusiast 95/100, Doctor Wine 94/100

Ausbau: 28 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5 %

Trinkreife: Jetzt bis 2030

Rebsorte(n): 100% Corvina Veronese

Artikelnummer: 1639216

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

La Poja

Monovitigno Corvina Veronese IGT
Allegrini

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	James Suckling 95/100, Luca Maroni 93/100, Wine Enthusiast 95/100, Doctor Wine 94/100
Rebsorte(n):	100% Corvina Veronese
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	28 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.