



2019 Valpolicella DOC Ripasso

La Groletta, Corte Giara by Allegrini

Ripasso-Verführung von Allegrini

Beschreibung:

Das ist einer der gefragtesten Weine der Familie Allegrini. Er stammt aus den Lagen um die Renaissance-Villa della Torre und wird nach dem Ripasso-Verfahren vinifiziert. Dabei kommen wie beim Amarone getrocknete Trauben zum Einsatz, was mehr Kraft, Dichte und Frucht in den Wein bringt.

Degustationsnotiz:

Durchscheinendes Rubin. Erdbeeren, rote Kirschen und eine dezente Würze im bezaubernden Bouquet, auch einige Mentholnoten sowie passende Röstaromen. Am Gaumen samtig weich, die reiffruchtigen Aromen bestätigen sich, nun auch Backpflaumen und Waldbeeren, unterlegt von einer Spur Unterholz; die ausgezeichnete Frische ergänzt die Aromatik aufs Schönste; intensives, ausdrucksvolles 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 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Italien
Region:	Venetien
Subregion:	Valpolicella
Produzent:	Corte Giara by Allegrini
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Ausbau:	11 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Rebsorte(n):	70% Corvina Veronese, 30% Rondinella
Artikelnummer:	0862619

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Valpolicella DOC Ripasso

La Groletta

Corte Giara by Allegrini

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	70% Corvina Veronese, 30% Rondinella
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	11 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.