



2018 Palazzo Grimani

Amarone della Valpolicella DOCG, Allegrini

Pracht-Amarone der Familie Allegrini

Beschreibung:

Mit viel Herzblut hat sich die Familie Allegrini an die Kreation dieses neuen Amarones gemacht und uns restlos überzeugt. Dem Palazzo Grimani liegen die beiden Rebsorten Corvina und Rondinella zugrunde, die in den Allegrini-Weinbergen in den Ausläufern der Dolomiten wachsen. Der Wein trägt den Namen des historischen Museums in Venedig.

Degustationsnotiz:

Glänzendes, dichtes Rubin, granatrote Reflexe. Eine zauberhafte Amarone-Aromatik, die bereits im Glas begeistert: kleine Erdbeeren, Pflaumen, Korinthen und etwas Lebkuchenwürze, abgerundet durch feinste Bourbon-Vanille. Zarter Auftakt, ergänzt durch eine explosiv sich breit machende Aromatik, viel rote Frucht aber auch balsamische Noten und getrocknete Feigen, fein texturiert und von grossartigem Schmelz; über die Mitte hinaus auch einige mineralische Akzente, röstartige Aromen im Potenzial aufzeigenden Finale.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

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):

Score 18.5/20

Ausbau:

15 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

15.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2032

Rebsorte(n):

70% Corvina Veronese, 30% Rondinella

Artikelnummer:

1082618

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Palazzo Grimani

Amarone della Valpolicella DOCG
Allegrini

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	70% Corvina Veronese, 30% Rondinella
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	15 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.