



2019 Amarone Valpolicella DOCG

La Groletta, Corte Giara by Allegrini

Samtiger Amarone vom 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 4 Monate angetrocknet. Dieser Prozess verleiht dem Amarone die typische reife Aromatik. Ein echter Seelenwärmer für besondere Momente.

Degustationsnotiz:

Eine reife, typische Amaronenase, an Backpflaumen, Himbeeren, aber auch Caramel und Nougat erinnernd, dahinter eine dezente Zimtnote. Von feiner Intensität und Balance präsentiert sich der Gaumen, nebst den rotfruchtigen Aromen auch etwas Malz und Milkschokolade, gepaart mit einer passenden Frische; warmes, 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.

Herkunftsland:

Italien

Region:

Venetien

Subregion:

Valpolicella

Produzent:

Corte Giara by Allegrini

Bewertung(en):

James Suckling 91/100, Parker 90/100, Score 18/20, Wine Spectator 90/100

Ausbau:

15 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

15.0 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2031

Rebsorte(n):

70% Corvina Veronese, 30% Rondinella

Artikelnummer:

0862519

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Amarone Valpolicella DOCG

La Groletta

Corte Giara by Allegrini

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	James Suckling 91/100, Parker 90/100, Score 18/20, Wine Spectator 90/100
Rebsorte(n):	70% Corvina Veronese, 30% Rondinella
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	15 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.