



2014 Belpasso Rosso

Allegrini

Charmant und fruchtbetont

Beschreibung:

Allegrini hat seinen Preis? Nun ja, der kann auch schon einmal unter 10 Euro liegen wie beim charmanten, fruchtbetonten Belpasso Rosso.

Degustationsnotiz:

Granatrot, leicht aufhellend zum Rand hin. Eine fruchtig-würzige Nase, intensiv und charmant, an Preiselbeeren, Pflaumen und Lebkuchenwürze erinnernd. Am Gaumen von schönem Trinkfluss, mit samtweichen Tanninen und einer passenden Frischenote unterlegt, nun auch Himbeeren und Kirschen, dezente Röstaromen im Finale. Ein feiner Preis-Genuss-Wert.

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

Produzent:

Allegrini

Bewertung(en):

Score 17/20

Ausbau:

in Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

13.5 %

Trinkreife:

Jetzt trinkreif

Rebsorte(n):

40% Corvina (Bonarda), 20% Corvinone, 20% Rondinella, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot

Artikelnummer:

0862414

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Belpasso Rosso

Allegrini

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 17/20
Rebsorte(n):	40% Corvina (Bonarda), 20% Corvinone, 20% Rondinella, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	in Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.