



2020 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. Freuen Sie sich auf sehr viel Amarone zu einem attraktiven Preis.

Degustationsnotiz:

Rubinfarben von mittlerer Intensität. Ein Korb voller reifer, roter Früchte in der ausdrucksstarken Nase: kleine Erdbeeren, Himbeeren, dahinter Backpflaumen, einige balsamische Noten und ein Hauch englischer Minze. Sehr aromatisch auch der Gaumen: nebst den typischen Amaronenoten nach reifen Früchten auch Nougat und Milkschokolade, unterlegt von einer passenden Frische, bestens eingebettete Gerbstoffe fügen alles zu einem Ganzen zusammen; anhaltender, sehr aromatischer Abgang.

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):

BIBENDA - Fondazione Italiana Sommelier 5/5, Score 18.5/20,
James Suckling 90/100

Ausbau:

15 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

15.0 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2032

Rebsorte(n):

70% Corvina Veronese, 30% Rondinella

Artikelnummer:

0862520

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Amarone Valpolicella DOCG

La Groletta

Corte Giara by Allegrini

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	BIBENDA - Fondazione Italiana Sommelier 5/5, Score 18.5/20, James Suckling 90/100
Rebsorte(n):	70% Corvina Veronese, 30% Rondinella
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
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.