



## 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

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Bewertung(en):</b>	BIBENDA - Fondazione Italiana Sommelier 5/5, Score 18.5/20, James Suckling 90/100
<b>Rebsorte(n):</b>	70% Corvina Veronese, 30% Rondinella
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2032
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	15 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.0 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.