2020 La Grola

Veronese IGT, Allegrini

Prächtigste Rebsorte Venetos aus einer Einzellage

Beschreibung:
Die Familie Allegrini beweist mit der Corvina Veronese, einer autochthonen Rebsorte, ihr Geschick für hervorragende Weine in geradezu virtuoser Form. Sie belegt mit ihren Weinen auf der Hitliste des Gambero Rosso Platz 5 und wurde 2016 mit dem Preis «Winery of the Year» ausgezeichnet. Dieser opulente, schmeichelnde Rotwein, basierend auf Corvina Veronese mit einem geringen Anteil Oseleta, stammt von einer grandiosen Einzellage mit bester Ausrichtung inmitten des Amarone-Classico-Gebiets.

Degustationsnotiz:
Purpurrot, etwas aufhellend zum Rand hin. Ein variantenreiches Bouquet mit vorwiegend rotfruchtigen Aromen, Himbeergelée und Cassis, ergänzt durch ein sanftes Toasting, auch eine Spur Grafit und ein Hauch Curry. Das Gaumenbild zeigt sich sehr dymanisch: fruchtbetont, mit Anflügen von Pflaumen und Heidelbeeren, viel Rückgrat zeigend und mit reifen Gerbstoffen ausgestattet; die Röstaromatik ist dezent und passend auf die Aromatik abgestimmt, Kakao und Crémantschokolade sind auszumachen, auch etwas Minze und Leder; eine dezente Mineralik im feintexturierten, anhaltenden 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
Produzent:	Allegrini
Bewertung(en):	James Suckling 94/100, Score 18.5/20
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	90% Corvina Veronese, 10% Oseleta
Artikelnummer:	0862220

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

La Grola

Veronese IGT
Allegrini

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	James Suckling 94/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	90% Corvina Veronese, 10% Oseleta
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch