



## 2011 La Poja

Corvina Veronese IGT, Allegrini

Corvina Veronese von Allegrini aus Einzel-Hügellage

**Beschreibung:**

Wegweisender Wein vom oberen La-Grola-Hügel. Kleine Produktion.

**Degustationsnotiz:**

Rubinrot, mit granatfarbenen Einschlüssen. Eine komplexe, gut entwickelte Nase nach Cassis, Himbeeren und schokoladigen Noten, auch eine pfeffrige Würze und etwas Baumnuss. Ein schönes Spiel von rotfruchtigen Aromen und gekonnt integrierten Röstaromen, dicht und von bemerkenswerter Komplexität, auch schöne balsamische Noten offenbarend; nach und nach viel Druck aufbauend bis ins stimmige, sehr intensive Finale. Ein wunderbarer Einzellagenwein, der immer elegant wirkt.

**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.

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Venetien
<b>Produzent:</b>	Allegrini
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 93/100, Score 18.5/20
<b>Ausbau:</b>	38 Monate in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2025
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Corvina (Bonarda)
<b>Artikelnummer:</b>	1639211

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **La Poja**

Corvina Veronese IGT  
Allegrini

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 93/100, Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Corvina (Bonarda)
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2025
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	38 Monate in Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<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.