2020 Belpasso Rosso

Allegrini

Charmant und fruchtbetont

Beschreibung:
Allegrini hat seinen Preis? Nun ja, der kann auch schon einmal unter 15 Franken liegen wie beim charmanten, fruchtbetonten Belpasso Rosso.
Degustationsnotiz:
Granatrote Farbe, leicht aufhellend zum Rand hin. Eine kirschbetonte, rotfruchtige Nase, mit Noten nach Zwetschgenlikör und einer dezenten Zimtwürze, gekonnt aufeinander abgestimmt. Angenehm weicher Auftakt, abgelöst von einer bezaubernden Frucht, die an reife Himbeeren und Kirschen erinnert, unterlegt von samtweichen Tanninen; aromatisch fest bleibend weit über die Mitte hinaus, abgerundet von zarten, röstartigen Aromen nach Caramel und Milchschokolade; mittellanges Finale.
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 18/20
Ausbau:	11 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Rebsorte(n):	40% Corvina Veronese, 20% Corvinone, 20% Rondinella, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot
Artikelnummer:	0862420

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

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Belpasso Rosso

Allegrini

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	40% Corvina Veronese, 20% Corvinone, 20% Rondinella, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	11 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

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