



2022 Valpolicella DOC Ripasso

La Groletta, Corte Giara by Allegrini

Ripasso-Verführung von Allegrini

Beschreibung:

Die renommierte Veroneser Winzerfamilie Allegrini vereint in ihrem Ripasso-Trauben verschiedener ausgewählter Parzellen. Es ist ihr gelungen, einen typischen zugänglichen Ripasso zu schaffen, der, etwas leichter als ein Amarone, viel Trinkfreude bietet und nicht die Welt kostet. Ein feiner Allrounder mit der unverkennbaren Handschrift der Allegrinis.

Degustationsnotiz:

Glänzendes Rubinrot von mittlerer Intensität. Saftige, rote Kirschen, getrocknete Zwetschgen und ein Hauch Himbeerlikör in der rotfruchtig anmutenden Nase, dahinter Milkschokolade und Crème brûlée. Sehr warm und ausgeglichen am Gaumen, die Frucht der Nase bestätigt sich, viel Intensität und eine ausgleichende Frischenote zeigend, insgesamt mit einem schönen Trinkfluss ausgestattet; anhaltender 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 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

| | |
|-----------------------|--|
| Herkunftsland: | Italien |
| Region: | Venetien |
| Subregion: | Valpolicella |
| Produzent: | Corte Giara by Allegrini |
| Bewertung(en): | James Suckling 90/100, Luca Maroni 93/100, Score 18/20 |
| Ausbau: | 11 Monate in Grossholz |
| Weinbau: | Traditionell |
| Alkoholgehalt: | 13.5 % |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2030 |
| Rebsorte(n): | 70% Corvina Veronese, 30% Rondinella |
| Artikelnummer: | 0862622 |

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Valpolicella DOC Ripasso

La Groletta
Corte Giara by Allegrini

Herkunft: Italien
Bewertung(en): James Suckling 90/100, Luca Maroni 93/100,
Score 18/20
Rebsorte(n): 70% Corvina Veronese, 30% Rondinella
Trinkreife: Jetzt bis 2030
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.