



2023 Valpolicella DOC Ripasso

La Groletta, Corte Giara by Allegrini

Eine Garantie für Preis und Genuss

Beschreibung:

Das ist einer der gefragtesten Weine der Familie Allegrini. Er stammt aus den Lagen um die Renaissance-Villa della Torre und wird nach dem Ripasso-Verfahren vinifiziert. Dabei kommen wie beim Amarone getrocknete Trauben zum Einsatz, was mehr Kraft, Dichte und Frucht in den Wein bringt.

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):	
Ausbau:	27 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Rebsorte(n):	70% Corvina Veronese, 30% Rondinella
Artikelnummer:	0862623

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Valpolicella DOC Ripasso

La Groletta
Corte Giara by Allegrini

Herkunft: Italien
Bewertung(en):
Rebsorte(n): 70% Corvina Veronese, 30% Rondinella
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 27 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 13.5 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.