



2018 La Poja

Monovitigno Corvina Veronese IGT, Allegri

Corvina Veronese von Allegri aus Einzel-Hügellage

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

Rubinrote Robe, leicht aufgehellter Rand. Eine raffinierte, fein entwickelte und sehr elegante Nase, die Düfte nach Pflaumen, schwarzen Johannisbeeren und Bourbonvanille freisetzt, aber auch röstartige Aromen nach Kakao und Mokka. Samtiger Auftakt, abgelöst von einer vollen Fruchtaromatik - die Aromen der Nase bestätigen sich -, ergänzt durch eine feine Mineralik und eine saftige Frische, noch spürbare, aber gut eingebundene Gerbstoffe; zum Finale hin nochmals seine ganze Klasse zeigend, anhaltend und explosiv.

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:	Allegri
Bewertung(en):	Decanter 98/100, Score 19/20, BIBENDA - Fondazione Italiana Sommelier 5/5, Drinks Business 95/100, Doctor Wine 95/100, Falstaff 95/100, Jane Anson 97/100, James Suckling 95/100, Wine Enthusiast 96/100
Ausbau:	27 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Rebsorte(n):	100% Corvina Veronese
Artikelnummer:	1639218

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

La Poja

Monovitigno Corvina Veronese IGT
Allegrini

Herkunft: Italien
Bewertung(en): Decanter 98/100, Score 19/20, BIBENDA -
Fondazione Italiana Sommelier 5/5, Drinks
Business 95/100, Doctor Wine 95/100, Falstaff
95/100, Jane Anson 97/100, James Suckling
95/100, Wine Enthusiast 96/100
Rebsorte(n): 100% Corvina Veronese
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 27 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.5 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll
oder nicht.