



2015 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:

Mittleres Rubinrot, granatfarbene Akzente. Ein einladende Nase, die frischfruchtige und reife Fruchtaromen gleichermaßen vereint, Himbeeren und Dörrzweitschgen, untermalt von würzigen Noten und etwas Milchkafee. Elegant und druckvoll gleichermaßen präsentiert sich der Gaumen: eine warme, reife Frucht, unterlegt von einer passenden Frischenote, Preiselbeerkonfitüre und reife Pflaumen sind auszumachen, ausgewogen und von gutem Schmelz; mittellanger Finish.

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:	Corte Giara by Allegrini
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Herstellung:	11 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2022
Traubensorte(n):	70% Corvina (Bonarda), 30% Rondinella
Originalgebinde:	6er-Karton
Artikelnummer:	0862615075C6100

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Valpolicella DOC Ripasso

La Groletta

Corte Giara by Allegrini

Herkunft: Italien
Bewertung(en): Score 17.5/20
Traubensorte(en): 70% Corvina (Bonarda), 30% Rondinella
Trinkreife: Jetzt bis 2022
Weinbau: Traditionell
Herstellung: 11 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 13.5 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.