



2014 Palazzo della Torre

Veronese IGT, Allegrini

Eine Referenz des Weinguts Allegrini

Beschreibung:

Einer der gefragtesten Weine vom weltbekannten Familienweingut Allegrini, das vom Gambero Rosso zum Weingut des Jahres 2016 gekürt wurde. Inmitten von bezaubernden Rebbergen liegt der Palazzo della Torre, ein Meisterstück italienischer Renaissance-Architektur. Unvergleichlich wie der nach ihm benannte Wein aus den grossen Rebsorten Venetiens, Corvina und Rondinella, abgerundet mit etwas Sangiovese. Das Besondere hier ist, dass ein Teil des Traubenguts nach der Ernte angetrocknet wird und erst im Januar mit dem restlichen Hauptwein assembliert wird. Das Resultat ist ein ausdrucksstarker Rotwein mit enormer Aromenvielfalt und hervorragendem Alterungspotenzial.

Degustationsnotiz:

Rubinfarben, etwas aufgehellter Rand. Ein Verbund von beerigen Noten nach Cassis und Kirschen mit Crémant-Schokolade und einem Hauch Lakritze, sehr animierend. Fruchtsüßer Auftakt, abgelöst von einer facettenreichen Aromatik, nun auch Himbeeren und Preiselbeeren, viel Schmelz und Saftigkeit zeigend, begleitet von gerösteten Mandeln und etwas Zimtwürze; die Aromenvielfalt lässt nicht nach bis ins leicht frische 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 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:	Allegrini
Bewertung(en):	James Suckling 93/100, Score 17.5/20, Wine Enthusiast 91/100
Herstellung:	16 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2023
Traubensorte(n):	75% Corvina (Bonarda), 20% Rondinella, 5% Sangiovese
Originalgebinde:	6er-Karton
Artikelnummer:	0862114075C6100

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Palazzo della Torre

Veronese IGT
Allegrini

Herkunft: Italien
Bewertung(en): James Suckling 93/100, Score 17.5/20, Wine Enthusiast 91/100
Traubensorte(en): 75% Corvina (Bonarda), 20% Rondinella, 5% Sangiovese
Trinkreife: Jetzt bis 2023
Weinbau: Traditionell
Herstellung: 16 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.