



2010 La Poja

Corvina Veronese IGT, Allegrini

Corvina Veronese von Allegrini aus Einzel-Hügellage

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

Rubinrot, leicht aufgehellter Rand. Eine tiefgründige Nase, die an rote Kirschen und Erdbeeren erinnert, gefolgt von einer charmanten Würze, auch Schokolade und dezente Wildledertöne. Am Gaumen zuerst einmal sehr elegant und cremig, dann immer intensiver werdend; wilde Himbeeren und pfeffrige Noten wechseln sich ab; ein straffer, dichter und sehr komplexer Rotwein, der ein beachtliches Lagerpotenzial aufzeigt; stimmiges 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):

Parker 93/100, Score 18.5/20, James Suckling 92/100

Herstellung:

28 Monate in Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2024

Traubensorte(n):

100% Corvina (Bonarda)

Originalgebinde:

6er-Holzbox

Artikelnummer:

1639210075B6100

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

La Poja

Corvina Veronese IGT
Allegrini

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Parker 93/100, Score 18.5/20, James Suckling 92/100
Traubensorte(en):	100% Corvina (Bonarda)
Trinkreife:	Jetzt bis 2024
Weinbau:	Traditionell
Herstellung:	28 Monate in 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.