



2014 Belpasso Rosso

Allegrini

Charmant und fruchtbetont

Descrizione del vino:

Allegrini hat seinen Preis? Nun ja, der kann auch schon einmal unter 10 Euro liegen wie beim charmanten, fruchtbetonten Belpasso Rosso.

Nota di degustazione:

Granatrot, leicht aufhellend zum Rand hin. Eine fruchtig-würzige Nase, intensiv und charmant, an Preiselbeeren, Pflaumen und Lebkuchenwürze erinnernd. Am Gaumen von schönem Trinkfluss, mit samtweichen Tanninen und einer passenden Frischenote unterlegt, nun auch Himbeeren und Kirschen, dezente Röstaromen im Finale. Ein feiner Preis-Genuss-Wert.

Abbinamenti:

Wir empfehlen diesen Wein zu Schmorbraten, Lammgigot oder Tagliata. Ebenso hervorragend zu Rehragout, Rindsbraten mit Pilzen und reifem Pecorino.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Paese d'origine:	Italia
Produttore:	Corte Giara by Allegrini
Valutazioni:	Score 17/20
Vinificazione:	im Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	Jetzt trinkreif
Varietà d'uva:	40% Corvina Veronese (Bonarda), 20% Corvinone, 20% Rondinella, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot
Numero di articolo:	0862414

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Belpasso Rosso

Allegrini

Origine:	Italia
Valutazioni:	Score 17/20
Varietà d'uva:	40% Corvina Veronese (Bonarda), 20% Corvinone, 20% Rondinella, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot
Maturità:	Jetzt trinkreif
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	im Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.