



2013 Belpasso Rosso

Allegrini

Allegrini für jeden Tag

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:

Granatfarben, leicht aufgehellter Rand. Eine fruchtbetonte, verführerische Nase nach reifen Kirschen, Himbeeren und blumigen Noten, auch etwas Menthol. Rotfruchtige Noten umspielen den Gaumen, nun auch süsse Erdbeeren, ergänzt durch eine dezente Würze, fein balanciert; dezente Röstaromen führen in den mittellangen Abgang.

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:

Allegrini

Valutazioni:

Falstaff 88/100, Score 17/20

Vinificazione:

11 Monate in Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

13.5 %

Maturità:

Jetzt trinkreif

Varietà d'uva:

40% Corvina (Bonarda), 20% Corvinone, 20% Rondinella, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot

Numero di articolo:

0862413

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Belpasso Rosso

Allegrini

Origine:	Italia
Valutazioni:	Falstaff 88/100, Score 17/20
Varietà d'uva:	40% Corvina (Bonarda), 20% Corvinone, 20% Rondinella, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot
Maturità:	Jetzt trinkreif
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	11 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.