



2014 Valpolicella DOC Superiore

Allegrini

Rotweinklassiker aus dem Veneto

Descrizione del vino:

Vom Weingut des Jahres 2016 im Gambero Rosso

Nota di degustazione:

Dichtes Granatrot. Saftige Kirschen und Cassis in der offenen, fruchtbetonten Nase, unterlegt durch einige würzige Noten und etwas Wildleder. Sehr fein und präzise gemacht das Gaumenbild: nebst dunkelbeerigen Aromen auch eine schön harmonisierende Frischenote, die Röstaromen sind dezent und gekonnt integriert; insgesamt viel Schmelz und Lebendigkeit zeigend, mittellanges Finale, das an Bittermandeln erinnert.

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
Regione:	Veneto
Produttore:	Allegrini
Valutazioni:	Score 17/20
Vinificazione:	12 Monate in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	Jetzt trinkreif
Varietà d'uva:	70% Corvina Veronese (Bonarda), 25% Rondinella, 5% Oseleta
Numero di articolo:	0862314

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Valpolicella DOC Superiore

Allegrini

Origine:	Italia
Valutazioni:	Score 17/20
Varietà d'uva:	70% Corvina Veronese (Bonarda), 25% Rondinella, 5% Oseleta
Maturità:	Jetzt trinkreif
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.