



2013 Amarone Valpolicella DOCG

Corte Giara by Allegrini

Viel Wärme und schöne Typizität

Descrizione del vino:

Das Weingut Allegrini ist fast ein Synonym für Amarone. Der Corte Giara passt besonders zu Wildgerichten, Rotweinrisotto und saftigem Lamm.

Nota di degustazione:

Mittleres Rubin, granatrote Nuancen. Amarone-typische, reiffruchtige Nase nach kleinen Erdbeeren, Zwetschgen und Rosinen, etwas Lebkuchengewürz und balsamische Noten. Crèmig-weicher Auftakt, abgelöst von einer Fruchtaromatik, die sie nach und nach am Gaumen entfaltet, nun auch Backpflaumen und Zederholnoten, schliesslich etwas Zimt; sehr reife, runde Tannine und elegante, röstartige Aromen; anhaltendes Finale.

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 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine:	Italia
Produttore:	Corte Giara by Allegrini
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	21 Monate in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2025
Varietà d'uva:	70% Corvina (Bonarda), 30% Rondinella
Numero di articolo:	0862513

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Amarone Valpolicella DOCG

Corte Giara by Allegrini

Origine:	Italia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	70% Corvina (Bonarda), 30% Rondinella
Maturità:	Jetzt bis 2025
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	21 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.