



2014 Palazzo della Torre

Veronese IGT, Allegrini

Eine Referenz des Weinguts Allegrini

Descrizione del vino:

Einer der gefragtesten Weine vom weltbekannten Familienweingut Allegrini, das vom Gambero Rosso zum Weingut des Jahres 2016 gekürt wurde. Inmitten von bezaubernden Rebbergen liegt der Palazzo della Torre, ein Meisterstück italienischer Renaissance-Architektur. Unvergleichlich wie der nach ihm benannte Wein aus den grossen Rebsorten Venetiens, Corvina und Rondinella, abgerundet mit etwas Sangiovese. Das Besondere hier ist, dass ein Teil des Traubenguts nach der Ernte angetrocknet wird und erst im Januar mit dem restlichen Hauptwein assembliert wird. Das Resultat ist ein ausdrucksstarker Rotwein mit enormer Aromenvielfalt und hervorragendem Alterungspotenzial.

Nota di degustazione:

Rubinfarben, etwas aufgehellter Rand. Ein Verbund von beerigen Noten nach Cassis und Kirschen mit Crémant-Schokolade und einem Hauch Lakritze, sehr animierend. Fruchtsüßer Auftakt, abgelöst von einer facettenreichen Aromatik, nun auch Himbeeren und Preiselbeeren, viel Schmelz und Saftigkeit zeigend, begleitet von gerösteten Mandeln und etwas Zimtwürze; die Aromenvielfalt lässt nicht nach bis ins leicht frische 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
Regione:	Veneto
Produttore:	Allegrini
Valutazioni:	James Suckling 93/100, Wine Enthusiast 91/100
Vinificazione:	16 Monate @WAB6439 Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2023
Varietà d'uva:	75% Corvina Veronese (Bonarda), 20% Rondinella, 5% Sangiovese
Numero di articolo:	0862114

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Palazzo della Torre

Veronese IGT
Allegrini

Origine:	Italia
Valutazioni:	James Suckling 93/100, Wine Enthusiast 91/100
Varietà d'uva:	75% Corvina Veronese (Bonarda), 20% Rondinella, 5% Sangiovese
Maturità:	Jetzt bis 2023
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	16 Monate @WAB6439 Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.