



Grola

Valpolicella DOC, Classico Superiore, Allegrini

Neue Ikone aus dem Herzen des Valpolicella

Beschreibung:

Der stilisierte Flug der Krähe auf dem Etikett steht für Innovation und die Magie der Zeit. Ebenso visionär ist der Wein selbst. Er stammt aus einem der charaktvollsten Weinberge des Valpolicella und überzeugt durch pure Tiefe und Ausdruckskraft: Grola vereint reife Frucht, seidige Tannine und feine Würze – ein Rotwein mit Seele, Struktur und Stil.

Aromenprofil:

Mittleres, leuchtendes Rubinrot. Eine traumhafte, rotfruchtig geprägte Nase nach reifen Erdbeeren und Himbeergelee, etwas Crème brûlée, Mokka und eine dezente Zimtnote. Am Gaumen von auffallender Balance, Eleganz und Dynamik, nun auch Pflaumen und passende Röstaromen, unterlegt von einer zauberhaften Frische, auch ein Hauch Minze und etwas Malz; sehr intensiv im lange anhaltenden, Potenzial aufzeigenden Finale.

Passt zu:

Kräftige Gerichte wie Rinderfilet mit Kräuterkruste, Lammkarree oder Auberginen-Lasagne bringen diesen Wein voll zur Geltung. In Venetien serviert man dazu Brasato all'Amarone, Bigoli mit Entenragout oder ein Risotto mit Amarone und Radicchio.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland: Italien

Produzent: Classico Superiore

Ausbau: 16 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2032

Rebsorte(n): 70% Corvina Veronese, 25% Corvinone, 5% Rondinella

Artikelnummer: 1401922

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Grola

Valpolicella DOC
Classico Superiore

Herkunft: Italien
Ratings: Gambero Rosso 3/3, Score 18.5/20
Rebsorte(n): 70% Corvina Veronese, 25% Corvinone, 5% Rondinella
Trinkreife: Jetzt bis 2032
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 16 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 13.0%
Servier: Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.