



## Palazzo della Torre

Veronese IGT, Allegrini

Bestseller aus grandioser Veneto-Einzellage

### Beschreibung:

Rund um die Villa della Torre, einem Meisterstück der Renaissance-Architektur, sind die Rebflächen für diesen ausdrucksstarken Wein angeordnet. Nach der Lese wird ein kleiner Teil des Traubenguts angetrocknet und erst im Januar mit dem restlichen Hauptwein assembliert. Der Palazzo della Torre bietet enorm viele Aromen und ein hervorragendes Reifepotenzial.

### Aromenprofil:

Rubinfarben, leicht aufgehellter Rand. Ein Nasenbild, das einen sofort anspricht: reife Kirschen, Lakritze, etwas Cassis und eine Spur Menthol zeichnen die sehr raffinierte Aromatik aus. Am Gaumen sehr saftig und aromatisch ausschweifend, nebst der dunklen Beerenfrucht auch etwas Mokka und einige mediterrane Kräuter, schließlich eine Spur Bittermandel; die Gerbstoffe sind reif und gekonnt integriert, explosiv im Finale.

### Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu Schmorbraten, Lammgigot oder Tagliata. Ebenso hervorragend zu Rehragout, Rindsbraten mit Pilzen und reifem Pecorino.

### Temperatur:

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

**Herkunftsland:** Italien

**Produzent:** Allegrini

**Ausbau:** 15 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.5%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2030

**Rebsorte(n):** 40% Corvina Veronese, 30% Corvinone, 25% Rondinella, 5% Sangiovese

**Artikelnummer:** 0862120

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Palazzo della Torre

Veronese IGT  
Allegrini

**Herkunft:** Italien  
**Ratings:** James Suckling 95/100, Score 18/20  
**Rebsorte(n):** 40% Corvina Veronese, 30% Corvinone, 25% Rondinella, 5% Sangiovese  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2030  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 15 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 13.5%  
**Servier:** Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.