



Palazzo della Torre

Veronese IGT, Allegrini

Allegrinis Bestseller aus privilegierten Höhenlagen

Beschreibung:

Das Traubengut für diesen Allegrini-Klassiker stammt von alten Reben, die in ausgewählten Hügellagen des Valpolicella Classico wachsen. Neben den niedrigen Erträgen sorgt auch die Ripasso-Technik für die verführerische Konzentration des Palazzo della Torre – dafür wird ein kleiner Teil der Trauben nach der Ernte angetrocknet. Das Resultat ist ein intensiver Rotwein mit grandioser aromatischer Dichte, vollem Körper und glänzendem Reifepotenzial.

Degustationsnotiz:

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.

Servierempfehlung:

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 2032

Rebsorte(n): 45% Corvina Veronese, 30% Corvinone, 25% Rondinella

Artikelnummer: 0862122

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Palazzo della Torre

Veronese IGT
Allegrini

Herkunft: Italien
Ratings: James Suckling 92/100, Score 18/20
Rebsorte(n): 45% Corvina Veronese, 30% Corvinone, 25% Rondinella
Trinkreife: Jetzt bis 2032
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.