



La Grola

Veronese IGT, Allegrini

Corvina Veronese aus Einzellage

Beschreibung:

Franco Allegrini und seine Schwester Marilisa leiten die Geschicke des Familienweinguts Allegrini und beweisen mit der Corvina Veronese, einer autochthonen Rebsorte, ihr Geschick für hervorragende Weine in geradezu virtuoser Form. Die Familie Allegrini belegt mit ihren Weinen auf der Hitliste des Gambero Rosso Platz 5 und wurde 2016 mit dem Preis „Winery of the Year“ ausgezeichnet.

Dieser opulente, schmeichelnde Rotwein, basierend auf Corvina Veronese mit einem geringen Anteil Oseleta, stammt von einer grandiosen Einzellage mit bester Ausrichtung inmitten des Amarone-Classico-Gebiets.

Degustationsnotiz:

Leuchtendes Rubinrot von guter Intensität. Ein erhabenes, facettenreiches Bouquet, das an Blaubeeren und Brombeeren erinnert, ergänzt durch etwas Hagebuttengelée, Zimt und wohl dosierte Röstaromen. Sehr kraftvoll und feintexturiert präsentiert sich der Gaumen, nun auch rotfruchtige Aromen und ein Hauch Cassis, Brotkrustentöne und eine dezent salzige Note; perfekt eingebundene Gerbstoffe, anhaltender Abgang.

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:	16 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Rebsorte(n):	90% Corvina Veronese, 10% Oseleta
Artikelnummer:	0862219

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

La Grola

Veronese IGT
Allegrini

Herkunft:	Italien
Ratings:	James Suckling 93/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	90% Corvina Veronese, 10% Oseleta
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.