



La Grola

Veronese IGT, Allegrini

Allegrinis legendäre 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:

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:

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%
Rebsorte(n):	70% Corvina Veronese, 20% Corvinone, 10% Oseleta
Artikelnummer:	0862221

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

La Grola

Veronese IGT
Allegrini

Herkunft:	Italien
Ratings:	Falstaff 92/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	70% Corvina Veronese, 20% Corvinone, 10% Oseleta
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.