



## La Poja

Monovitigno Corvina Veronese IGT, Allegrini

Premiumlage vom La-Grola-Hügel

### **Beschreibung:**

Der obere Teil des Veroneser La-Grola- Hügels ist dem Spitzen-Cru La Poja vorbehalten. Kalkhaltige Böden und eine ideale Belüftung fördern Persönlichkeit und Klasse zutage. Die winzige Produktion, die erstklassige Parzelle und das hervorragende Lagerpotenzial machen es deutlich: La Poja ist eine Ikone des Veneto, die so manchen Weingütern den Weg weisen kann.

### **Aromenprofil:**

Rubinrote Robe, leicht aufgehellter Rand. Eine raffinierte, fein entwickelte und sehr elegante Nase, die Düfte nach Pflaumen, schwarzen Johannisbeeren und Bourbonvanille freisetzt, aber auch röstartige Aromen nach Kakao und Mokka. Samtiger Auftakt, abgelöst von einer vollen Fruchtaromatik - die Aromen der Nase bestätigen sich -, ergänzt durch eine feine Mineralik und eine saftige Frische, noch spürbare, aber gut eingebundene Gerbstoffe; zum Finale hin nochmals seine ganze Klasse zeigend, anhaltend und explosiv.

### **Passt zu:**

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

### **Temperatur:**

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

**Herkunftsland:** Italien

**Produzent:** Allegrini

**Ausbau:** 28 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 14.5%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2029

**Rebsorte(n):** 100% Corvina Veronese

**Artikelnummer:** 1639215

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### La Poja

Monovitigno Corvina Veronese IGT  
Allegrini

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Ratings:</b>	Veronelli 95/100, Score 19/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Corvina Veronese
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2029
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	28 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5%
<b>Servier:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.