2016 Valpolicella DOC Ripasso

La Groletta, Corte Giara by Allegrini

Ripasso-Klassiker von Allegrini

Beschreibung:
Allegrini möchte diese Linie künftig international kommunikativ besser unterstützen. Nebst dem neuen Auftritt werden diese Weine künftig auch regelmässig den Weinkritikern zur Bewertung vorgelegt. Eine gute Idee.

Degustationsnotiz:
Glänzendes Rubinrot von mittlerer Intensität. Saftige, rote Kirschen, getrocknete Zwetschgen und ein Hauch Himbeerlikör in der rotfruchtig betonten Nase, dahinter eine Spur Grafit und etwas Lebkuchenwürze. Sehr warm und ausgeglichen am Gaumen, die Frucht der Nase bestätigt sich, viel Intensität und eine ausgleichende Frischenote zeigend; anhaltender Abgang.

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

Servierempfehlung:
Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Italien
Region:	Venetien
Subregion:	Valpolicella
Produzent:	Allegrini
Bewertung(en):	James Suckling 90/100
Ausbau:	11 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2023
Rebsorte(n):	70% Corvina (Bonarda), 30% Rondinella
Artikelnummer:	0862616

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Martener Str. 525, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Valpolicella DOC Ripasso

La Groletta
Corte Giara by Allegrini

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	James Suckling 90/100
Rebsorte(n):	70% Corvina (Bonarda), 30% Rondinella
Trinkreife:	Jetzt bis 2023
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	11 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Martener Str. 525, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de