



2012 La Poja

Monovitigno Corvina Veronese IGT, Allegrini

Corvina Veronese von Allegrini aus Hügel-Einzellage

Beschreibung:

Wegweisender Wein vom oberen La-Grola-Hügel. Kleine Produktion.

Degustationsnotiz:

Intensives Rubinrot, granatfarbene Akzente. Ein sehr vinöses Bouquet, das geprägt ist von reifen Pflaumen, Himbeergelee und einigen balsamischen Noten, auch roter Pfeffer und Brotkrustentöne. Am Gaumen von auffallender Eleganz und explosiver Frucht, wiederum rotfruchtig geprägt, nun auch Sauerkirschen und ein Hauch Marzipan, abgerundet von sehr feinen Tanninen; weit über die Mitte hinaus sehr druckvoll bleibend, leicht Cassis-betontes, langes Finale.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

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

Region:

Venetien

Produzent:

Allegrini

Bewertung(en):

James Suckling 95/100, Score 18.5/20, Wine Enthusiast 93/100, Wine Spectator 93/100

Herstellung:

20 Monate in Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2026

Traubensorte(n):

100% Corvina (Bonarda)

Originalgebinde:

6er-Holzbox

Artikelnummer:

1639212075B6100

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

La Poja

Monovitigno Corvina Veronese IGT
Allegrini

Herkunft: Italien
Bewertung(en): James Suckling 95/100, Score 18.5/20, Wine Enthusiast 93/100, Wine Spectator 93/100
Traubensorte(en): 100% Corvina (Bonarda)
Trinkreife: Jetzt bis 2026
Weinbau: Traditionell
Herstellung: 20 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 14.5 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.