



2016 Amarone Valpolicella DOCG

La Groletta, Corte Giara by Allegrini

Von Allegrini, dem Amarone-Spezialisten

Beschreibung:

Die Winzerfamilie Allegrini, allen voran Franco und seine Schwester Marilisa, stehen für die Erneuerung des Weinbaus im Veneto. Der Corte Giara wird aus den traditionellen Amarone-Rebsorten Corvina und Rondinella vinifiziert. Doch ehe die Trauben in die Vinifikation gelangen, werden sie bis zu vier Monate angetrocknet. Dieser Arbeitsprozess verleiht dem Amarone die typische reife Aromatik. Ein echter Gaumenschmeichler, der vorzüglich mit Schmorgerichten harmoniert.

Degustationsnotiz:

Rubinrot, granatfarbene Akzente. Ein ausdrucksstarkes Bouquet, das geprägt ist von Dörrzwetschgen, Cassis-Gelee und einigen balsamischen Aromen, auch eine feine Nougatnote ist auszumachen. Weicher Auftakt, abgelöst von einer Amarone-typischen, reiffruchtigen Aromatik, sehr druckvoll und explosiv, ergänzt mit passenden Röstaromen; über die Mitte hinaus sehr konzentriert bleibend, eine frische Note im langanhaltenden 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 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
Subregion:	Valpolicella
Produzent:	Allegrini
Bewertung(en):	Score 18/20
Ausbau:	15 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	70% Corvina (Bonarda), 30% Rondinella
Artikelnummer:	0862516

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Amarone Valpolicella DOCG

La Groletta

Corte Giara by Allegrini

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	70% Corvina (Bonarda), 30% Rondinella
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	15 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	15.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.