



2016 La Grola Edizione Limitata

Veronese IGT, Allegrini

Von der grandiosen Einzellage „La Grola“

Beschreibung:

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. Die Familie Allegrini beweist einen virtuoson Umgang mit der autochthonen Rebsorte Corvina Veronese. Der 2016er Jahrgang des La Grola verleiht Ihren herbstlichen Schmor- und Pilzgerichten die besondere Note.

Degustationsnotiz:

Purpurrot bis zum Rand hin. Facettenreiches Bouquet mit vorwiegend rotfruchtigen Aromen, Himbeergelee und Cassis, ergänzt durch ein sanftes Toasting, auch eine Spur Grafit. Das Gaumenbild zeigt sich sehr Rebsortentypisch: fruchtbetont, mit Anflügen von Pflaumen und Heidelbeeren, viel Rückgrat zeigend und mit reifen Gerbstoffen ausgestattet; die Röstaromatik ist dezent und passend auf die Aromatik abgestimmt, Kakao und Crémantschokolade sind auszumachen; eine dezente Mineralik im fein texturierten, anhaltenden Abgang. Sehr gelungen!

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): | Decanter 95/100, Score 18.5/20 |
| Ausbau: | 16 Monate in Barrique |
| Weinbau: | Traditionell |
| Alkoholgehalt: | 14.0 % |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2026 |
| Rebsorte(n): | 90% Corvina (Bonarda), 10% Oseleta |
| Artikelnummer: | 0862216 |

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

La Grola Edizione Limitata

Veronese IGT
Allegrini

| | |
|-----------------------|---|
| Herkunft: | Italien |
| Bewertung(en): | Decanter 95/100, Score 18.5/20 |
| Rebsorte(n): | 90% Corvina (Bonarda), 10% Oseleta |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2026 |
| Weinbau: | Traditionell |
| Ausbau: | 16 Monate in Barrique |
| Alkoholgehalt: | 14.0 % |
| Service: | Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht. |