



## 2016 La Grola

Veronese IGT, Allegriani

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 Allegriani beweist einen virtuoseren 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Venetien
<b>Produzent:</b>	Allegriani
<b>Bewertung(en):</b>	Decanter 95/100, Score 18.5/20
<b>Ausbau:</b>	16 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2026
<b>Rebsorte(n):</b>	90% Corvina Veronese, 10% Oseleta
<b>Artikelnummer:</b>	0862216

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **La Grola**

Veronese IGT  
Allegrini

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