



## 2013 La Poja

Monovitigno Corvina Veronese IGT, Allegrini

Premiulage vom La-Grola-Hügel

**Beschreibung:**

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

**Degustationsnotiz:**

Rubinfarben, granatrote Nuancen. Eine komplexe, fein entwickelte Nase, die Düfte nach Pflaumen, Cassis und Menthol freisetzt, aber auch Crémantschokolade und Baumnuss. Vielfältige Geschmackskomponenten zeigt auch der Gaumen, neben viel warmer Frucht auch passende Röstaromen, Vanille und Brotkrustentöne, sehr ausgewogen und temperamentvoll, von dichter Textur; weit über die Mitte hinaus sehr druckvoll bleibend, leicht frisches, anhaltendes 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Venetien
<b>Produzent:</b>	Allegrini
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 94/100, Parker 93/100, Score 19/20
<b>Ausbau:</b>	20 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2027
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Corvina Veronese
<b>Artikelnummer:</b>	1639213

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### La Poja

Monovitigno Corvina Veronese IGT  
Allegrini

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 94/100, Parker 93/100, Score 19/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Corvina Veronese
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2027
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	20 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<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.