



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.

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

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

La Poja

Monovitigno Corvina Veronese IGT
Allegrini

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	James Suckling 94/100, Parker 93/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Corvina (Bonarda)
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	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.