



## 2018 Valpolicella DOC Ripasso

La Groletta, Corte Giara by Allegrini

Allegrinis Ripasso-Verführung

### Beschreibung:

Das ist einer der gefragtsten Weine der Familie Allegrini. Er stammt aus den Lagen um die Renaissance-Villa della Torre und wird nach dem Ripasso-Verfahren vinifiziert. Dabei kommen wie beim Amarone getrocknete Trauben zum Einsatz, was mehr Kraft, Dichte und Frucht in den Wein bringt.

### Degustationsnotiz:

Rubinrote Robe, aufgehellter Rand. Typisch reiffruchtige Noten nach Backpflaumen, Himbeeren und Malz. Am Gaumen bestätigt sich die rote Frucht, auch Kirschen und Caramelnoten, ergänzt durch eine passende Frische; von mittlerer Konzentration, balanciert und ausdrucksstark; mittellanges 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 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

|                       |                                      |
|-----------------------|--------------------------------------|
| <b>Herkunftsland:</b> | Italien                              |
| <b>Region:</b>        | Venetien                             |
| <b>Subregion:</b>     | Valpolicella                         |
| <b>Produzent:</b>     | Corte Giara by Allegrini             |
| <b>Bewertung(en):</b> | Score 17.5/20                        |
| <b>Ausbau:</b>        | 11 Monate im Barrique                |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell                         |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 13.5 %                               |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2026                       |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 70% Corvina Veronese, 30% Rondinella |
| <b>Artikelnummer:</b> | 0862618                              |

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Valpolicella DOC Ripasso

La Groletta

Corte Giara by Allegrini

|                       |                                                                                           |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Italien                                                                                   |
| <b>Bewertung(en):</b> | Score 17.5/20                                                                             |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 70% Corvina Veronese, 30% Rondinella                                                      |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2026                                                                            |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell                                                                              |
| <b>Ausbau:</b>        | 11 Monate im Barrique                                                                     |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 13.5 %                                                                                    |
| <b>Service:</b>       | Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen. |