



2018 Valpolicella DOC Superiore

Allegri

Allegri's Valpolicella aus bevorzugten Hügellagen

Beschreibung:

Superiore-Qualität vom Weingut des Jahres 2016 im Gambero Rosso. Sehr passend zu Gerichten mit Tomatensauce.

Degustationsnotiz:

Rubinrot, granatfarbene Akzente. Eine verführerische Nase mit viel roter, reifer Frucht, an Zwetschgen und Pflaumen erinnernd, dazu gesellt sich eine dezente Würze und ein Hauch Cassis. Weicher Auftakt, abgelöst von einer sehr intensiven, samtigen Frucht, die Aromen der Nase bestätigen sich, auch etwas weisser Pfeffer und Wacholder, unterlegt von reifen Tanninen; druckvoll und wärmend in den langanhaltenden Abgang führend.

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.

Herkunftsland:	Italien
Region:	Venetien
Subregion:	Valpolicella
Produzent:	Allegri
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Rebsorte(n):	70% Corvina Veronese, 25% Rondinella, 5% Oseleta
Artikelnummer:	0862318

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Valpolicella DOC Superiore

Allegrini

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	70% Corvina Veronese, 25% Rondinella, 5% Oseleta
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.