



2018 Palazzo della Torre

Veronese IGT, Allegrini

Bestseller aus grandioser Einzellage

Beschreibung:

Der Palazzo della Torre stammt zur Hauptsache aus den großen Rebsorten des Venetos, Corvina und Rondinella, abgerundet mit etwas Sangiovese. Das Besondere am Palazzo della Torre ist, dass ein kleiner Teil des Traubenguts nach der Ernte angetrocknet und erst im Januar mit dem restlichen Hauptwein assembliert wird. Das Resultat ist ein ausdrucksstarker Rotwein mit einer enormen Aromenvielfalt und einem hervorragenden Reifepotenzial. Rund um die Villa della Torre, einem Meisterstück der Renaissance-Architektur und heute im Besitz der Familie Allegrini, sind die Rebflächen für diesen einzigartigen Wein angeordnet.

Degustationsnotiz:

Rubinrot, violette Nuancen. Eine einladende Nase, die sich nach und nach im Glas aufbaut: schwarze Johannisbeeren, saftige Kirschen, Walderdbeeren und köstliche Crémant-Schokolade im Hintergrund, auch einige zimtige Noten. Viel Schmelz und eine ausgezeichnete Konzentration zeigt das Gaumenbild, viel rote und schwarze Beerenfrucht, Caramel und etwas Gewürznelke, schliesslich eine feine Bittermandelnote; eine gute Frische zeigend, straffe Gerbstoffe; langanhaltendes 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 93/100, Score 18/20

Ausbau:

15 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

13.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2028

Rebsorte(n):

40% Corvina Veronese, 30% Corvinone, 25% Rondinella, 5% Sangiovese

Artikelnummer:

0862118

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Palazzo della Torre

Veronese IGT
Allegrini

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	James Suckling 93/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	40% Corvina Veronese, 30% Corvinone, 25% Rondinella, 5% Sangiovese
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	15 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.