



2018 Amarone Valpolicella DOCG

La Groletta, Corte Giara by Allegrini

Allegrinis Amarone für besondere Momente

Beschreibung:

Der La Groletta wird aus den traditionellen Amarone-Rebsorten Corvina und Rondinella vinifiziert. Bevor die Trauben in die Vinifikation gelangen, werden sie bis zu vier Monate angetrocknet. Dieser Prozess verleiht dem Amarone die typische reife Aromatik. Ein echter Seelenwärmer für besondere Momente.

Degustationsnotiz:

Rubinfarben, zum Rand hin aufgehellt. Amarenakirschen, reife Pflaumen und Caramel in der einnehmenden, fein abgestimmten Nase. Am Gaumen sehr vollmundig, die rotfruchtigen Aromen bestätigen sich, ergänzt durch Nougat, Milkschokolade und samtene Tannine; später zeigt sich auch eine passende Frischenote, sehr charmantes, 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 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
Subregion:	Valpolicella
Produzent:	Corte Giara by Allegrini
Bewertung(en):	Score 18/20
Ausbau:	15 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	70% Corvina Veronese, 30% Rondinella
Artikelnummer:	0862518

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Amarone Valpolicella DOCG

La Groletta

Corte Giara by Allegrini

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	70% Corvina Veronese, 30% Rondinella
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	15 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.