2019 Amarone Valpolicella DOCG

La Groletta, Corte Giara by Allegrini

Samtiger Amarone vom Spezialisten Allegrini

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 4 Monate angetrocknet. Dieser Prozess verleiht dem Amarone die typische reife Aromatik. Ein echter Seelenwärmer für besondere Momente.
Degustationsnotiz:
Eine reife, typische Amaronenase, an Backpflaumen, Himbeeren, aber auch Karamell und Nougat erinnernd, dahiner eine dezente Zimtnote. Von feiner Intensität und Balance präsentiert sich der Gaumen, nebst den rotfruchtigen Aromen auch etwas Malz und Milchschokolade, gepaart mit einer passenden Frische; warmes, 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):	James Suckling 91/100, Parker 90/100, Score 18/20, Wine Spectator 90/100
Ausbau:	15 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
Rebsorte(n):	70% Corvina Veronese, 30% Rondinella
Artikelnummer:	0862519

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Meinhardstraße 3, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Amarone Valpolicella DOCG

La Groletta
Corte Giara by Allegrini

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	James Suckling 91/100, Parker 90/100, Score 18/20, Wine Spectator 90/100
Rebsorte(n):	70% Corvina Veronese, 30% Rondinella
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
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.

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Meinhardstraße 3, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de