2013 Palazzo della Torre

Veronese IGT, Allegrini

Die grosse Allegrini-Referenz

Beschreibung:
Inmitten von bezaubernden Rebbergen liegt der Palazzo della Torre, ein Meisterstück italienischer Renaissance- Architektur. Unvergleichlich wie der nach ihm benannte Wein aus den grossen Rebsorten Venetiens, Corvina und Rondinella, abgerundet mit etwas Sangiovese. Das Besondere hier ist, dass ein Teil des Traubenguts nach der Ernte angetrocknet wird und erst im Januar mit dem restlichen Hauptwein assembliert wird. Das Resultat ist ein ausdrucksstarker Rotwein mit enormer Aromenvielfalt und hervorragendem Alterungspotenzial.

Degustationsnotiz:
Rubinrote Farbe, leicht aufgehellter Rand. Facettenreiches Nasenbild nach Pflaumen, Preiselbeeren und etwas Lebkuchengewürz, auch sanfte Noten nach Unterholz; am Gaumen zeigt sich im Auftakt viel Schmelz, Himbeergelee und Kirschfrucht, sehr ausgewogen ergänzt durch sanfte Röstnoten, die diesem klassischen Veronese-Blend eine schöne Struktur verleihen; die Gerbstoffe sind reif und gekonnt integriert; immer neue Facetten zeigend, explosiv im 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 92/100
Herstellung:	24 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2022
Traubensorte(n):	70% Corvina (Bonarda), 25% Rondinella, 5% Sangiovese
Artikelnummer:	0862113

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Palazzo della Torre

Veronese IGT
Allegrini

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	James Suckling 92/100
Traubensorte(en):	70% Corvina (Bonarda), 25% Rondinella, 5% Sangiovese
Trinkreife:	Jetzt bis 2022
Weinbau:	Traditionell
Herstellung:	24 Monate in 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.

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Martener Str. 525, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de