



2020 Valpolicella DOC Ripasso

La Groletta, Corte Giara by Allegrini

Eine Garantie für Preis und Genuss

Beschreibung:

Das ist einer der gefragtesten Weine der Familie Allegrini. Er stammt aus den Lagen um die Renaissance-Villa della Torre und wird nach dem Ripasso-Verfahren vinifiziert. Dabei kommen wie beim Amarone getrocknete Trauben zum Einsatz, was mehr Kraft, Dichte und Frucht in den Wein bringt.

Degustationsnotiz:

Rubinfarben, mit einem schönen Glanz. Ein Verbund von reiffruchtigen und röstartigen Aromen im offenen Bouquet, Erdbeergelee und Backpflaumen, auch Karamell und einige Lebkuchengewürze. Sehr samtig und fruchtbetont präsentiert sich das Gaumenbild, unterstützt von einer passenden Frische, insgesamt sind wieder reiffruchtige Aromen erkennbar, auch ein Hauch Walnuss; sehr ausgeglichener Abgang.

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:	Corte Giara by Allegrini
Bewertung(en):	James Suckling 90/100, Score 17.5/20
Ausbau:	27 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	70% Corvina Veronese, 30% Rondinella
Artikelnummer:	0862620

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Valpolicella DOC Ripasso

La Groletta
Corte Giara by Allegrini

Herkunft: Italien
Bewertung(en): James Suckling 90/100, Score 17.5/20
Rebsorte(n): 70% Corvina Veronese, 30% Rondinella
Trinkreife: Jetzt bis 2028
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 27 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 13.5 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.