



2020 Palazzo della Torre

Veronese IGT, Allegrini

Eine Referenz des Weinguts Allegrini

Beschreibung:

Einer der gefragtesten Weine vom weltbekannten Familienweingut Allegrini, das vom Gambero Rosso zum Weingut des Jahres 2016 gekürt wurde. 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:

Rubinfarben, leicht aufgehellter Rand. Ein Nasenbild, das einen sofort anspricht: reife Kirschen, Lakritze, etwas Cassis und eine Spur Menthol zeichnen die sehr raffinierte Aromatik aus. Am Gaumen sehr saftig und aromatisch ausschweifend, nebst der dunklen Beerenfrucht auch etwas Mokka und einige mediterrane Kräuter, schließlich eine Spur Bittermandel; die Gerbstoffe sind reif und gekonnt integriert, 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 95/100, Score 18/20
Ausbau:	15 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	40% Corvina Veronese, 30% Corvinone, 25% Rondinella, 5% Sangiovese
Artikelnummer:	0862120

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Palazzo della Torre

Veronese IGT
Allegrini

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	James Suckling 95/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	40% Corvina Veronese, 30% Corvinone, 25% Rondinella, 5% Sangiovese
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
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.