



2021 Valpolicella DOC Ripasso

La Groletta, Corte Giara by Allegrini

Ripasso-Verführung von Allegrini

Beschreibung:

Die renommierte Veroneser Winzerfamilie Allegrini vereint in ihrem Ripasso Trauben verschiedener ausgewählter Parzellen. Es ist ihr gelungen, einen typischen zugänglichen Ripasso zu schaffen, der, etwas leichter als ein Amarone, viel Trinkfreude bietet und nicht die Welt kostet. Ein feiner Allrounder mit der unverkennbaren Handschrift der Allegrinis.

Degustationsnotiz:

Mittleres Rubin, leicht durchscheinend. Eine bezaubernde Nase nach einerseits reifen, roten Früchten wie Erdbeeren und Zwetschgen, auch einige blumigen Noten dahinter, schließlich eine sanfte Würze. Elegant und ausgeglichen am Gaumen, die typisch reife Frucht ergänzt sich aufs Schönste mit Brotkrustentönen und Karamell, sehr samtig, mit gut eingebundenen Tanninen; etwas Walnuss und Zimt im lange haften bleibenden 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 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 92/100, Score 18/20
Ausbau:	27 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Rebsorte(n):	70% Corvina Veronese, 30% Rondinella
Artikelnummer:	0862621

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Valpolicella DOC Ripasso

La Groletta

Corte Giara by Allegrini

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	James Suckling 92/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	70% Corvina Veronese, 30% Rondinella
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
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.