



2011 La Poja

Corvina Veronese IGT, Allegrini

Corvina Veronese von Allegrini aus Einzel-Hügellage

Beschreibung:

Wegweisender Wein vom oberen La-Grola-Hügel. Kleine Produktion.

Degustationsnotiz:

Rubinrot, mit granatfarbenen Einschlüssen. Eine komplexe, gut entwickelte Nase nach Cassis, Himbeeren und schokoladigen Noten, auch eine pfeffrige Würze und etwas Baumnuss. Ein schönes Spiel von rotfruchtigen Aromen und gekonnt integrierten Röstaromen, dicht und von bemerkenswerter Komplexität, auch schöne balsamische Noten offenbarend; nach und nach viel Druck aufbauend bis ins stimmige, sehr intensive Finale. Ein wunderbarer Einzellagenwein, der immer elegant wirkt.

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 93/100, Score 18.5/20
Ausbau:	38 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Rebsorte(n):	100% Corvina Veronese
Artikelnummer:	1639211

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

La Poja

Corvina Veronese IGT
Allegrini

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	James Suckling 93/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Corvina Veronese
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	38 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.