



## 2015 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:

Mittleres Rubinrot, granatfarbene Akzente. Ein einladende Nase, die frischfruchtige und reife Fruchtaromen gleichermaßen vereint, Himbeeren und Dörrzweitschgen, untermalt von würzigen Noten und etwas Milchkafee. Elegant und druckvoll gleichermaßen präsentiert sich der Gaumen: eine warme, reife Frucht, unterlegt von einer passenden Frischenote, Preiselbeerkonfitüre und reife Pflaumen sind auszumachen, ausgewogen und von gutem Schmelz; mittellanger Finish.

### 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Venetien
<b>Produzent:</b>	Corte Giara by Allegrini
<b>Bewertung(en):</b>	Score 17.5/20
<b>Herstellung:</b>	11 Monate in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2022
<b>Traubensorte(n):</b>	70% Corvina (Bonarda), 30% Rondinella
<b>Originalgebinde:</b>	6er-Karton
<b>Artikelnummer:</b>	0862615075C6100

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Valpolicella DOC Ripasso**

La Groletta

Corte Giara by Allegrini

**Herkunft:** Italien  
**Bewertung(en):** Score 17.5/20  
**Traubensorte(en):** 70% Corvina (Bonarda), 30% Rondinella  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2022  
**Weinbau:** Traditionell  
**Herstellung:** 11 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.