



2014 Valpolicella DOC Superiore

Allegrini

Rotweinklassiker aus dem Veneto

Beschreibung:

Vom Weingut des Jahres 2016 im Gambero Rosso

Degustationsnotiz:

Dichtes Granatrot. Saftige Kirschen und Caÿis in der offenen, fruchtbetonten Nase, unterlegt durch einige würzige Noten und etwas Wildleder. Sehr fein und präzis gemacht das Gaumenbild: nebst dunkelbeerigen Aromen auch eine schön harmonisierende Frischenote, die Röstaromen sind dezent und gekonnt integriert; insgesamt viel Schmelz und Lebendigkeit zeigend, mittellanges Finale, das an Bittermandeln erinnert.

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): Score 17/20

Ausbau: 12 Monate in Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5 %

Trinkreife: Jetzt bis 2021

Rebsorte(n): 70% Corvina (Bonarda), 25% Rondinella, 5% Oseleta

Artikelnummer: 0862314

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Valpolicella DOC Superiore

Allegrini

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 17/20
Rebsorte(n):	70% Corvina (Bonarda), 25% Rondinella, 5% Oseleta
Trinkreife:	Jetzt bis 2021
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 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.