2015 Amarone Valpolicella DOCG

La Groletta, Corte Giara by Allegrini

Vom Amarone Spezialisten Allegrini

Beschreibung:
Die Winzerfamilie Allegrini, allen voran Franco und seine Schwester Marilisa, stehen für die Erneuerung des Weinbaus im Veneto. Der Corte Giara wird aus den traditionellen Amarone-Rebsorten Corvina und Rondinella vinifiziert. Doch ehe die Trauben in die Vinifikation gelangen, werden sie bis zu vier Monate angetrocknet. Dieser Arbeitsprozess verleiht dem Amarone die typische reife Aromatik. Ein echter Gaumenschmeichler, der vorzüglich mit Schmorgerichten harmoniert.

Degustationsnotiz:
Rubinrote Robe, granatfarbene Nuancen. Eine Amarone-typische Nase, die an Backpflaumen, Dörrzwetschgen und rote Kirschen erinnert, dahinter etwas Lebkuchengewürz und Crémant-Schokolade. Eine feinfruchtige Aromatik, die sich am Gaumen nach und nach entfaltet; sehr druckvoll, aber gleichwohl geprägt von einem schönen Trinkfluss; einige Noten nach Tabak und gut gebackenem Ruchbrot runden alles ab; samtweiche Tannine im anhaltenden, Potenzial aufzeigenden 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:	Corte Giara by Allegrini
Bewertung(en):	James Suckling 93/100
Herstellung:	15 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Traubensorte(n):	70% Corvina (Bonarda), 30% Rondinella
Artikelnummer:	0862515

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Amarone Valpolicella DOCG

La Groletta
Corte Giara by Allegrini

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	James Suckling 93/100
Traubensorte(en):	70% Corvina (Bonarda), 30% Rondinella
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Weinbau:	Traditionell
Herstellung:	15 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	15.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Martener Str. 525, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de