2017 Palazzo della Torre

Veronese IGT, Allegrini

Der Bestseller von Allegrini

Beschreibung:
Der Palazzo della Torre stammt zur Hauptsache aus den grossen Rebsorten des Venetos, Corvina und Rondinella, abgerundet mit etwas Sangiovese. Das Besondere am Palazzo della Torre ist, dass ein kleiner Teil des Traubenguts nach der Ernte angetrocknet und erst im Januar mit dem restlichen Hauptwein assembliert wird. Das Resultat ist ein ausdrucksstarker Rotwein mit einer enormen Aromenvielfalt und einem hervorragenden Reifepotenzial.
Degustationsnotiz:
Rubinfarben, leicht aufgehellter Rand. Facettenreiches Nasenbild nach Pflaumen, roten Kirschen und etwas Lebkuchengewürz, auch sanfte Noten nach Caramel und Walnuss; am Gaumen zeigt sich im Auftakt viel Schmelz, Himbeergelee und Kirschfrucht, sehr ausgewogen ergänzt durch sanfte Röstnoten und etwas Malz, die diesem klassischen Veronese-Blend eine schöne Struktur verleihen; die Gerbstoffe sind reif und gekonnt integriert; explosiv im 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:	Allegrini
Bewertung(en):	James Suckling 93/100, Luca Maroni 91/100, Score 18/20, Wine Enthusiast 90/100, Wine Spectator 90/100
Ausbau:	15 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Rebsorte(n):	70% Corvina Veronese, 25% Rondinella, 5% Sangiovese
Artikelnummer:	0862117

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Palazzo della Torre

Veronese IGT
Allegrini

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	James Suckling 93/100, Luca Maroni 91/100, Score 18/20, Wine Enthusiast 90/100, Wine Spectator 90/100
Rebsorte(n):	70% Corvina Veronese, 25% Rondinella, 5% Sangiovese
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	15 Monate im 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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch