



2017 La Grola

Veronese IGT, Allegrini

Corvina Veronese aus Einzellage

Beschreibung:

Dieser opulente, schmeichelnde Rotwein, basierend auf Corvina mit einem geringen Anteil Oseleta, stammt von einer grandiosen Einzellage mit bester Ausrichtung inmitten des Amarone-Classico- Gebiets. Die Familie Allegrini beweist einen virtuoson Umgang mit der autochthonen Rebsorte Corvina Veronese. Der mit 94 Suckling-Punkten bewertete Jahrgang 2017 ist ein beliebter Allrounder, der mit den unterschiedlichsten Gerichten kombiniert werden kann.

Degustationsnotiz:

Kraftvolles Rubinrot, leicht aufgehellter Rand. Preiselbeeren, Cassis und eine feine Würze in der reiffruchtigen Nase, dahinter passende Mokkanoten und etwas gut gebackenes Ruchbrot. Viel Schmelz im weichen Auftakt, abgelöst von einer intensiven, jahrgangstypisch reifen, roten Frucht, nun auch Pflaumen und Himbeergelee, ergänzt mit einigen Nougatnoten, Malz und etwas pfeffriger Würze; das Finale zeigt viel Ausdauer und Aroma.

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 94/100, Luca Maroni 92/100, Score 18.5/20, Wine Enthusiast 92/100

Ausbau:

16 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.0 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2027

Rebsorte(n):

90% Corvina Veronese, 10% Oseleta

Artikelnummer:

0862217

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

La Grola

Veronese IGT
Allegrini

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	James Suckling 94/100, Luca Maroni 92/100, Score 18.5/20, Wine Enthusiast 92/100
Rebsorte(n):	90% Corvina Veronese, 10% Oseleta
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.