



2019 Palazzo della Torre

Veronese IGT, Allegrini

Bestseller aus grandioser Veneto-Einzellage

Beschreibung:

Ein kleiner Teil des Traubenguts wird nach der Ernte angetrocknet und erst im Januar mit dem restlichen Hauptwein assembliert. Das Resultat ist ein ausdrucksstarker Rotwein mit einer enormen Aromenvielfalt und einem hervorragenden Reifepotenzial. Rund um die Villa della Torre, einem Meisterstück der Renaissance-Architektur, sind die Rebflächen für diesen einzigartigen Wein angeordnet.

Degustationsnotiz:

Rubinfarben, granatrote Reflexe. Pflaumen und Zwetschgen, aber auch Caramel und etwas Vanille charakterisieren das ausgewogene Bouquet. Am Gaumen sehr samtig und von einer schönen Fruchtsüsse geprägt, nun auch Kirschen, einige Zimtnoten und Brotkrustentöne, unterlegt von reifen Gerbstoffen; dynamisch und von einer leichten Frische geprägter Abgang.

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, Score 18/20
Ausbau:	15 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Rebsorte(n):	40% Corvina Veronese, 30% Corvinone, 25% Rondinella, 5% Sangiovese
Artikelnummer:	0862119

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Palazzo della Torre

Veronese IGT
Allegrini

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	James Suckling 93/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	40% Corvina Veronese, 30% Corvinone, 25% Rondinella, 5% Sangiovese
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
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.