



2021 Amarone Valpolicella DOCG

La Groletta, Corte Giara by Allegrini

Samtiger Amarone vom Spezialisten Allegrini

Beschreibung:

Der La Groletta wird aus den traditionellen Amarone-Rebsorten Corvina und Rondinella vinifiziert. Bevor die Trauben in die Vinifikation gelangen, werden sie bis zu vier Monate angetrocknet. Dieser Prozess verleiht dem Amarone die typische reife Aromatik. Ein echter Seelenwärmer für besondere Momente.

Degustationsnotiz:

Rubinfarben von mittlerer Intensität. Ein Korb voller reifer, roter Früchte in der ausdrucksstarken Nase: kleine Erdbeeren, Himbeeren, dahinter Backpflaumen, einige balsamische Noten und ein Hauch englischer Minze. Sehr aromatisch auch der Gaumen: nebst den typischen Amaronenoten nach reifen Früchten auch Nougat und Milkschokolade, unterlegt von einer passenden Frische, bestens eingebettete Gerbstoffe fügen alles zu einem Ganzen zusammen; anhaltender, sehr aromatischer 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
Subregion:	Valpolicella
Produzent:	Corte Giara by Allegrini
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Rebsorte(n):	Corvina Veronese, Rondinella
Artikelnummer:	0862521

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Amarone Valpolicella DOCG

La Groletta

Corte Giara by Allegrini

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	Corvina Veronese, Rondinella
Weinbau:	Traditionell
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.