

Allegrini Palazzo della Torre 2010 75 cl 13.5%

Allegrini Italien Veneto 75 cl 13.5% % Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein eleganter Rotwein aus Venetien, hergestellt mit der Appassimento-Methode, der Aromen von reifen Kirschen, dunklen Gewürzen und feinen Holznoten vereint.

Servierempfehlung

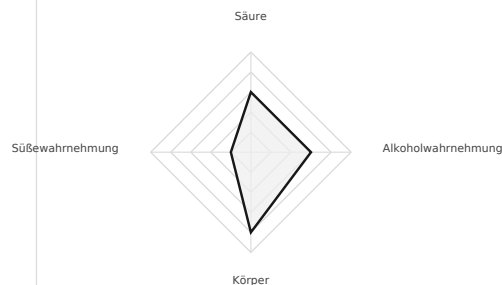
Bei 16–18 °C servieren.

Passt zu

Passt zu Risotto mit Pilzen, Pasta Amatriciana, Schinkenplatten, Schweinelende, Kalbsbraten und gereiftem Parmigiano Reggiano.

Genussempfehlung

Ideal für den puren Genuss oder zu gehobenen Speisen.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
und vollständige
Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild

Glanz	Brillant
Klarheit	Klar
Farbintensität	Tief
Perlage / Still	Still
Farbton	Rubinrot
Viskosität	Hoch

Struktur

Säure	Mittel
Alkoholwahrnehmung	Mittel
Balance	Harmonisch
Körper	Voll
Süßwahrnehmung	Trocken
Tannin	Mittel
Tannincharakter	Weich
Textur	Samtig

Stil und Charakter

Stil	Fruchtbetont, Würzig, Holzwürzig, Elegant, Komplex, Kraftvoll
------	--

Abgang

Charakter	Fruchtig, Würzig, Harmonisch, Elegant
Länge	Lang

Vinifikation

Barrique	Barrique-Ausbau
Holzausbau	Im Holz ausgebaut

Servieren

Dekantieren	Dekantieren optional
Glas	Burgunderglas
Serviertemperatur	Temperiert servieren

Begleitung

Speisenbegleitung	Pasta, Risotto, Geflügel, Schweinefleisch, Lamm, Rindfleisch, Schinken, Hartkäse, Pilzgerichte, Grillgerichte, Schmorgerichte, Solo genießen
-------------------	---

