Ca´ La Bionda

Valpolicella Classico Superiore DOC Casal Vegri Decannale

, 1500 ml

Italy,

9911021047

, ,

Alkoholgehalt:	0,0 %
Residual sugar:	1 g/l
Acidity content:	5.1 g/l



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Terrine vom Wildrebhuhn mit Feldsalat und Preiselbeeren

(Wildgeflügel, Blattgemüse, Beerenobst)

Karree vom Milchkalb und Steinpilz-Pesto mit cremiger Polenta

(Fleisch, Kalb, Pilze und Trüffel, Steinpilze, Polenta)

Violettfarbenes Risotto mit Amarone und Monte Veronese (vegetarisch)

(Risotto, Vegetarische Gerichte)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 13.12.2018

Christoph Raffelt: Dieser *Decennale* fügt am Gaumen die reife Süße mit der immer noch klar vorhandenen Frische und Saftigkeit zusammen. Auch im Mund ist der*Valpolicella* erdig und bringt Trockenholz-Noten mit ins Spiel. Gleichzeitig aber verfügt er über ein wunderbar feines Tannin, einen eleganten Körper, und mit zunehmender Wärme finden sich auch immer mehr Früchte, die an getrocknete Schwarzkirschen und Zwetschgen erinnern. Begleitet wird diese beeindruckende Performance von einer Nuance Nelken, Zimtblüten und floralen Elementen, die das lang ausklingende Finale prägen. Gut ist, dass man von diesem Wein direkt eine Magnum öffnen muss.
Informationen zum Wein:
Eine Cuvée aus ca. 70 % Corvina, 20 % Corvinone sowie 10 % Rondinella und Molinara aus der Einzellage Campo Casal Vegri. Die Weinberge liegen in der Classico-Zone auf einer Höhe von 150 bis 300 Metern. Sie sind nach Osten gewandt und haben einen Boden aus Ton und Kalk mit hohem Steinanteil. Der*Valpolicella Classico* wird im Edelstahl bei maximal 25 °C vergoren und zehn Tage lang auf der Maische belassen. Danach reift er neun Jahre in 3.000-Liter-Holzfässern. Dies ist ein*Late Release* aus einem besonders guten Jahrgang, ein Wein, der nach der Reifephase ausschließlich in Magnums abgefüllt wurde.

Farbe:
transparentes Ziegelrot

Nase:
Der *Valpolicella Classico Superiore Campo Casal Vegri Decennale 2008* zeigt auf sehr eindrückliche Art und Weise, welches Potential die Lage *Campo Casal Vegri* besitzt und wie hervorragend sich dieser Wein entwickeln kann. Im Glas ist der *Valpolicella* vom ersten Moment an präsent. Dabei zeigt sich die übliche Sauerkirsch- und Waldbeerfrucht in diesem gereiften Wein aus dem Jahr 2008 deutlich dezenter als beim aktuellen 2016er, sie ist aber durchaus noch vorhanden. Deutlicher sind Noten von Unterholz, Tabak und kürzlich frisch benetztem trockenen Holz. Ein wenig Leder findet sich, erdige Noten sind ebenso vorhanden wie getrocknete Kräuter und ein Hauch von Trüffeln.

Mund:
Dieser *Decennale* fügt am Gaumen die reife Süße mit der immer noch klar vorhandenen Frische und Saftigkeit zusammen. Auch im Mund ist der*Valpolicella* erdig und bringt Trockenholz-Noten mit ins Spiel. Gleichzeitig aber verfügt er über ein wunderbar feines Tannin, einen eleganten Körper, und mit zunehmender Wärme finden sich auch immer mehr

Früchte, die an getrocknete Schwarzkirschen und Zwetschgen erinnern. Begleitet wird diese beeindruckende Performance von einer Nuance Nelken, Zimtblüten und floralen Elementen, die das lang ausklingende Finale prägen. Gut ist, dass man von diesem Wein direkt eine Magnum öffnen muss.