



Ravazzol Amarone della Valpolicella Classico DOCG

, 750 ml

Italy,

9911021086

,

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christina Hilker

Gekühlt servieren!

Macadamia-Risotto im Bratapfel auf Zwiebelconfit

Wildschweinrücken mit Schoko-Morchsel-Jus

Gorgonzola Dolce mit eingelegten Feigen und Walnussbrot

Tasting review

by Christina Hilker on 13.11.2025

Die Brüder Alessandro und Nicola Castellani verstehen es in unnachahmlicher Weise, mit ihren Valpolicella- und Amarone-Weinen das Lebensgefühl des „dolce vita“ immer wieder aufs Neue lebendig werden zu lassen. Sie zeigen, warum sich das Veneto als Weinland zu Recht immer noch großer Beliebtheit erfreut. In den letzten Jahren haben die beiden Ragazzi den elterlichen Betrieb von Masse auf absolute Klasse getrimmt. Mit ihrer Perfektion und Präzision setzen sie Maßstäbe in dieser Region. Dass sich die harte Arbeit lohnt, beweisen ihre Weine, die von unglaublicher Mineralität und damit Terroirspezifität geprägt sind. Sie bringen das Kalk- und Vulkangestein wunderbar zum Ausdruck. Aus Corvina-, Corvinone und Rondinella-Trauben kreieren sie den Inbegriff von Valpolicella und konzentrierten, hocharomatischen Amarone.

Farbe:

Tiefdunkles Kirschrot, mit minimalen violetten Aufhellungen zum Rand hin.

Nase:

Der 2019er Ravazzol Amarone zeigt sich mit einer Kombination von schwarzen Kirschen, dunklen Beeren, Kaffee und edler dunkler Schokolade. Was für ein intensiver und markant-tiefgründiger Wein in den man bereits in der Nase inhalieren möchte.

Gaumen:

Am Gaumen nimmt er einen dann vollends für sich ein, dichte; dunkle Fruchtfülle trifft auf deutliche Fruchtsüße gepaart mit jugendlichem Gerbstoff und belebender Säure. Ein fulminanter, mineralischer und komplexer Amarone Stil der Finesse zeigt. Carte Blanche für aromareiche Gerichte mit süßlichen Einschlägen und pikante Käse.