

 **Fidora**

# *Monte Tabor, Valpolicella Ripasso DOC*

 , 750 ml

 Italy,

 9951020040

 ,,

**Alkoholgehalt:** 0,0 %

**Residual sugar:** 0 g/l

**Acidity content:** 0 g/l



## **Food recommendations**

from Marian Henß

**Geschmorte Rehschulter mit Rotkohl und**

**Kartoffelklößen**

(Wild)

**Ossobuco mit Selleriepüree und Wurzelgemüse**

(Fleisch)

**Dengaku (Aubergine) mit Miso und geröstetem**

**Sesam**

(Gemüse & Vegetarisch)

# Tasting review

by Marian Henß on 19.12.2023

## Info:

Der Valpolicella Ripasso Monte Tabor aus dem Jahrgang 2019 basiert zu 65% aus Corvina. 25% fallen auf Corvinone und lassen 10% für Rondinella übrig.

Die Weinberge sind auf 220–300m über Meereshöhe mit Blick auf das Montorio-Tal. Eine kleine Parzelle steht im Illasi-Tal.

Im Boden ist ein hoher Anteil an Kalk zu finden. Die Rebstöcke sind sowohl in Guyot- als auch in Pergola-Erziehung angelegt.

## Farbe:

Dichtes, leuchtendes Kirschrot mit zartvioletten Einschlüssen und hellem Rand

## Nase:

Der Monte Tabor aus 2019 ist ein Valpolicella Ripasso DOC. Entgegen dem recht pauschalen Ruf dieser Appellation müssen die Weine weder süß noch plump sein. Fidora gelingt mit diesem Wein ein würziges, elegantes Stück italienischer Weinkultur. Er mutet enorm dunkel an und zeigt sich voller Würze. Maulbeere, Brombeere und Pflaume sowie ein Hauch Holunderbeere prägen die Frucht. Auch Schlehe gesellt sich dazu. Kubeben-Pfeffer mit einem Mix aus zitrischen Akzenten und holziger Note passt dazu sehr, sehr gut. Zedernholz und Zigarrenkiste versetzen ihm einen weiteren balsamischen Hieb. Wacholder und Kaffee runden ihn dann samt Rosmarin und Salbei ab.

## Gaumen:

Im Antrunk präsentiert sich der Monte Tabor dann füllig, aber steinig kühl zugleich. Die Frucht steht erhaben über den Dingen. Er kommt etwas über die Extraktsüße und zeigt sich etwas ölig im Mundgefühl. Sofort setzt aber seine zupackende, griffige Säurestruktur druckvoll ein. Das belebt ihn ungemein. Er wirkt energetisch und vibrierend. Die würzigen Nuancen der Nase prägen vor allem den Nachhall.