Ca´ La Bionda

Valpolicella Classico Superiore DOC Casal Vegri

, 750 ml

Italy,

9911021088

, ,

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Marian Henß

Rosa gebratene Entenbrust auf Kirsch-Radieschen-Salat mit jungen Kräutern und einer leichten Balsamico-Jus.

Gegrillter Thunfisch mit Tomaten-Wassermelonen-Salat, schwarzen Oliven und Basilikum.

Lauwarmer Salat aus gerösteter Roter Bete, Burrata, Walnüssen und Petersilienöl.

Tasting review

by Marian Henß on 27.06.2026

Info:

Der Boden ist eine Mischung aus überwiegend Tonkalkstein, der reich an Kalzium ist, mit einem erheblichen Anteil an Gestein. Diese Bodenart verleiht den Weinen große Frische und Eleganz, wesentliche Eigenschaften langlebiger Weine.

Die Weinberge verlaufen hügelig und liegen in variabler Höhe von 150 bis 300 Metern über dem Meeresspiegel, mit östlicher und südöstlicher Ausrichtung.

Die Trauben für diese Valpolicella sind frisch. Der außergewöhnliche Bodentyp und die hangartige Lage dieses Weinbergs bieten die notwendigen Eigenschaften, um einen Rotwein von großer Eleganz zu produzieren. Die besten Früchte aus diesem Weinberg fließen in diesen Valpolicella, anstatt für einen Amarone selektioniert zu werden. Der Wein reift nach der Gärung 18 Monate lang in 3000-Liter-Eichenfässern.

70% Corvina, 20% Corvinone, 10% Rondinella and Molinara.

Farbe:

Leuchtendes Kirschrot mit heller werdendem Rand und einem Hauch blutig-rostiger Reflexe.

Nase:

Die Nase vermittelt auf Anhieb genau diesen charakteristischen Eindruck aus Frucht und Mineralität. Im Mittelpunkt steht eine präzise Sauerkirsche, begleitet von einem eisenhaltigen, beinahe blutigen Charakter, der dem Wein sofort Tiefe und Eigenständigkeit verleiht. Dazu gesellen sich rote Johannisbeere, wilde Erdbeere, Maulbeere und Waldhimbeere, ergänzt von einem Hauch Pflaume. Die dunklere Aromatik baut sich harmonisch darunter auf und erinnert an Lakritz, Bitterschokolade und edle Hölzer. Feine Anklänge von Zedernholz und hellen Tabakblättern verleihen zusätzliche Würze, während dunkle Blüten wie Hibiskus und Veilchen für Eleganz sorgen. Insgesamt wirkt die Nase kompakt, dunkelwürzig und ausgesprochen einladend, ohne jemals schwer oder opulent zu erscheinen.

Gaumen:

Am Gaumen überrascht der CasalVegri mit einer bemerkenswert lebendigen, saftigen Säure, die dem Wein enorme Frische und Trinkfluss verleiht. Die dunkle Aromatik der Nase setzt sich fort, bleibt jedoch stets von einer kühlen, geradlinigen Struktur getragen. Wieder dominiert die Sauerkirsche, flankiert von einer dezenten Herbe sowie nussigen Anklängen von Walnuss und Haselnuss. Feine Zimtnoten bereichern das Aromenspiel, während die floralen Eindrücke der Nase subtil wiederkehren. Rauchige Nuancen sowie Anklänge an Zigarrenkiste und edles Holz bilden eine zweite und dritte Aromenschicht, ohne die präzise Frucht zu überdecken. Der Wein zeigt sich nahezu tanninfrei, erst im langen Nachhall baut sich ein feines, zurückhaltendes Tanningerüst auf. Besonders beeindruckend ist die kühle, kalkige und lineare Stilistik, die von ätherischen Kontrasten wie Petersilie und Eukalyptus begleitet wird und dem Wein Raffinesse sowie außergewöhnliche Spannung verleiht. Ein Valpolicella von bemerkenswerter Finesse, der Eleganz deutlich über Kraft stellt.