

 **Ca' La Bionda**

Recioto "Le Tordare"

Valpolicella Classico DOCG

 , 500 ml

 Italy,

 9911021087

 ,,

Alkoholgehalt: 0,0 %

Food reccomendations

from Christina Hilker

Hase in Orangen-Schokoladensauce mit Rosenkohl und

Selleriepüree

Schokoladensoufflé mit in Recioto eingelegten Schattenmorellen

(vegetarisch)

Törtchen von Gorgonzola Doce mit Bitterschokolade und

Beerenkompott (vegetarisch)

Tasting review

by Christina Hilker on 14.12.2025

Info zum Wein:

70% Corvina, 10% Corvinone, 20% Rondinella gewachsen auf einem Boden, der stark von steinigem Kalkstein mit Calcium geprägt ist. Die Weinberge befinden sich in 150-300m Höhe in Ost und Süd-Ost Ausrichtung.

Infos zum Ausbau:

Die Trauben wurden in kleinen Holzkisten bis Ende Februar getrocknet, was zu einem Restzuckergehalt von 120-140g führte. Nach der Vergärung im Stahltank reifte der Wein mit Schalenkontakt für 20 Tage, gefolgt von 24 Monaten im Barrique.

Farbe:

Tiefdunkles Kirschrot, fast schwarz im Kern mit deutlichen Aufhellungen zum Rand hin.

Nase:

Beim 2018er Le Tordare bekommt man zunächst das Gefühl in ein Meer von schwarzen Kirschen glasiert mit dunkler Schokolade hineinzuriechen. Aber nicht nur diese Aromen sind präsent, sondern auch Noten von Holunderbeerensirup, kandiertem Lavendel und Brombeerkompott. Neben den süßlichen und schokoladigen Eindrücken zeigt er Einflüsse von Bergamotte, wilder Minze, Rosmarin, Thymian und Salbei, die ihm einen erfrischenden Anstrich verleihen.

Gaumen:

Am Gaumen wirkt er süß und zugleich erfrischend. Seine herben Noten, die ihm durch ein würziges Tannin verliehen werden, erinnern an schwarzen Tee und edle Bitterschokolade. Ein fantastischer Begleiter zu schokoladigen Gerichten, Käse und zur Zigarre.