Ca´ La Bionda

Valpolicella Classico Superiore DOC Casal Vegri Decannale



, 750 ml

Italy,

9911021089

, ,

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

Food reccomendations

from Marian Henß

Rosa gebratene Taubenbrust mit gerösteter Roter Bete, Sauerkirsche und Haselnuss-Vinaigrette.

Gegrillter Steinbutt auf Selleriecreme mit brauner Butter, Kaffee-Jus und knusprigen Walnüssen.

Geschmorte Spitzkohlblätter mit Pilz-Duxelles, gerösteten Haselnüssen, schwarzem Knoblauch und einer leichten Jus von geröstetem Gemüse.

Tasting review

by Marian Henß on 27.06.2026

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.

Farbe:

Dunkles Kirschrot mit heller werdendem Rand und deutlich rötlich-rustikalen Reflexen, die die zehnjährige Reife bereits optisch eindrucksvoll widerspiegeln.

Nase:

Die Frucht präsentiert sich gereifter und erdiger als beim aktuellen Jahrgang, ohne dabei ihren Ursprung zu verleugnen. Sauerkirsche, Waldhimbeere und rote Johannisbeere bilden weiterhin das Fundament, werden nun jedoch von einer tiefen tertiären Aromatik getragen. Besonders eindrucksvoll tritt eine erdige Note von Roter Bete hervor, die den Wein in eine ausgesprochen würzige Richtung lenkt. Geröstete Walnuss und Haselnuss verleihen zusätzliche Komplexität, begleitet von feinen Anklängen an Zimt und Pflaume, die eher an eine lange geschmorte Frucht als an Süße erinnern. Röstaromen von Kaffee und fein geriebener Bitterschokolade fügen sich nahtlos in das Gesamtbild ein. Die ehemals ätherisch-kühle, lakritzbetonte Stilistik ist einer ruhigeren, tiefgründigeren und ehrlicher wirkenden Aromatik gewichen. Der feine Rauch bleibt erhalten und zieht sich elegant durch die gesamte Nase, ohne jemals die Frucht oder Würze zu überlagern.

Gaumen:

Am Gaumen zeigt sich der Decennale beeindruckend ausgewogen und ausgesprochen umamibetont. Die würzige Aromatik entfaltet sich mit großer Präzision, während die nach wie vor markante Säure dem Wein Frische, Spannung und bemerkenswerte Lebendigkeit verleiht. Ein feines, angenehm pelziges Tanningerüst haftet am Gaumen, wird jedoch von der lebendigen Säure immer wieder aufgebrochen und sorgt so für ein harmonisches Wechselspiel zwischen Struktur und Eleganz. Trotz seiner Reife wirkt

der Wein aromatisch erstaunlich hell. Ein frischer Apfelton setzt reizvolle Kontraste zu den erdigen, nussigen und gerösteten Nuancen der Nase und verleiht dem Wein zusätzliche Saftigkeit. Gerade diese Balance aus gereifter Tiefe und jugendlicher Frische macht den Decennale außergewöhnlich animierend. Er besitzt einen langen, saftigen und präzisen Nachhall, der bis zum letzten Moment von Eleganz und Trinkfreude geprägt ist und eindrucksvoll zeigt, welches Reifepotenzial ein klassischer Valpolicella besitzen kann.