## Ca´ La Bionda

# *Ravazzol Amarone della Valpolicella Riserva DOCG*

**2013, 750 ml**

**Italien, Veneto**

**9911021075**

**Corvina, Corvinone, Rondinella**

**Alkoholgehalt:** 16,0 %

## Speisempfehlungen

von Christina Hilker

**Wachteln auf Radicchio in Ahornsirup geschmort mit Walnüssen und roter Bete**

(Geflügel)

**Kakao Nudeln mit Rinderfiletstreifen, Pilzen und Orangenspalten**

(Fleisch)

**Törtchen von Gorgonzola Dulce mit Bitterschokolade und Brombeergelee**

(Gemüse & Vegetarisch)

# Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 23.12.2023

Informationen zum Wein:

Die Trauben stammen aus den historischen Valpolicella Classico Zonen Marano und Fumane und wachsen auf Kalkstein. Vergoren wurden sie mit wilden Hefen.

Farbe:

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

Nase:

Der 2013er Ravazzol Amarone Classico zeigt rauchige Aromen, Trüffel, etwas Liebstöckel, mit Graphit und Süßholz. Mit etwas Sauerstoff treten fruchtige Aromen von Vogelbeere, Schlehe und Brombeere hinzu. Ein vielschichtiger Wein, wunderschön gereift mit Anklängen eines morbiden Charmes.

Gaumen:

Süßlich, dicht und saftig läuft er über die Zunge. Er schmeichelt dem Gaumen unwahrscheinlich, besitzt durch seine frische Säure etwas Anregendes, und die feinkörnige und balancierte Tannin-Struktur rundet dieses wunderschöne Trinkerlebnis perfekt ab. Er befindet sich durch seine Reife auf dem Punkt und wird somit zum fantastischen Speisenbegleiter.