Ca´ La Bionda

Valpolicella Classico Superiore DOC Casal Vegri Decannale

2013, 750 ml

Italien, Veneto

9911021089

Corvina, Corvinone, Rondinella

Alkoholgehalt:	13,5 %
Restsüße:	1 g/l
Gesamtsäure:	5.1 g/l

Speisempfehlungen

von 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.

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 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 ganze 10 Jahre in großen Eichenfässern.

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

Der **Decennale** wird erst nach rund zehn Jahren Flaschen- und Fassreife freigegeben und zeigt, wie groß ein klassischer Valpolicella ohne Appassimento reifen kann. Im Gegensatz zum 2022er, der parallel verkostet wurde, wird hier die Primärfrucht deutlich in den Hintergrund treten und tertiäre Aromen das Bild prägen.

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.