

 **Cà la Bionda**

Ravazzol Amarone della Valpolicella Classico DOCG

 , 750 ml

 Italy,

 9911021079

 , ,

Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 0 g/l

Acidity content: 0 g/l



Food recommendations

from Christina Hilker

Tartelette aus Steinpilzen, Salbei und Balsamico Essig (Vegetarisch)

Wachteln auf Radicchio in Ahornsirup geschmort mit Walnüssen und
roter Bete

Kakao Nudeln mit Rinderfiletstreifen, Orangenspalten und Rosmarin

Tasting review

by Christina Hilker on 15.08.2024

Die Brüder Alessandro und Nicola Castellani verstehen es in unnachahmlicher Weise, mit ihren Valpolicella- und Amarone-Weinen das Lebensgefühl des „dolce vita“ immer wieder aufs Neue lebendig werden zu lassen. Sie zeigen, warum sich das Veneto als Weinland zu Recht immer noch großer Beliebtheit erfreut. In den letzten Jahren haben die beiden Ragazzi den elterlichen Betrieb von Masse auf absolute Klasse getrimmt. Mit ihrer Perfektion und Präzision setzen sie Maßstäbe in dieser Region. Dass sich die harte Arbeit lohnt, beweisen ihre Weine, die von unglaublicher Mineralität und damit Terroirspezifität geprägt sind. Sie bringen das Kalk- und Vulkangestein wunderbar zum Ausdruck. Aus Corvina-, Corvinone und Rondinella-Trauben kreieren sie den Inbegriff von Valpolicella und konzentrierten, hocharomatischen Amarone.

Farbe:

Tiefdunkles Kirschrot, mit minimalen violetten Aufhellungen zum Rand hin.

Nase:

Der 2018er 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 sehr viel Charme.

Gaumen:

Süßlich, dicht und saftig läuft er über die Zunge. Er schmeichelt dem Gaumen und besitzt durch seine frische Säure etwas Anregendes, die feinkörnige und balancierte Tannin-Struktur rundet dieses wunderschöne Trinkerlebnis perfekt ab. Er befindet sich in einem Stadium wunderschöner Trinkfreude und sollte gekühlt zu aromatischen und intensiven Gerichten genossen werden.