

 **Cà la Bionda**

# *Amarone della Valpolicella* *Classico DOCG*

 , 750 ml

 Italy,

 9911021074

 ,,

**Alkoholgehalt:** 0,0 %

**Residual sugar:** 0 g/l

**Acidity content:** 0 g/l



## Food recommendations

from Marian Henß

**Brasato vom Rind mit cremiger Polenta**

(Fleisch)

**Flank Steak vom Iberico-Schwein mit gegrillten**

**Bohnen**

(Fleisch)

**Geschmorte Rote Bete mit Feta aus dem Ofen mit**

**Olivenöl und Oliven**

(Gemüse & Vegetarisch)

# Tasting review

by Marian Henß on 16.08.2023

## Info:

Die 2017er Cuvée besteht zu 70% Corvina, 20% Corvinone und 10% verteilt auf Rondinella und Molinara,

die Böden bestehen zu großen Teilen aus einem Kalk-Lehm-Mischboden mit Tuffgestein und einer guten Portion an skeletthaltigen Böden. Die Höhe und damit auch Temperatur der hügeligen Weinberge variiert zwischen bis 300 Höhenmetern. Die Weinberge sind nach Süden und Südosten ausgerichtet.

Es werden nur lockerbeerige Trauben, die einer hohen Menge an Sonneneinstrahlung ausgesetzt waren, für die Amarone-Produktion in Erwägung gezogen. Der Trockenprozess findet nach der Lese von Ende September bis in den Dezember in kleinen Holzkisten statt. In diesem Zeitraum verliert jede Beere ca. 40% ihres Gewichts. Die Gärung findet im Anschluss in Stahltanks statt bevor der Wein für 42 Monate in große Holzfuder mit 3000l-Fassungsvermögen reifen darf.

## Farbe:

Dunkles Kirschrot mit hellen und braunen Reflexen

## Nase:

Die Nase ist unverkennbar und steht für seine Machart. Dunkle Frucht, konzentriert und dicht. Heidelbeere, Schwarzkirsche, Brombeere und Pflaume bieten sich ein Stelldichein. Etwas Trockenfrüchte zeigen sich in Form von Pflaume, Dattel und Rosine. Überhaupt nicht plump, sondern herrlich in Balance. Erwirkt kühl und elegant, wie dies fast nur bei Ca la Bionda geschehen kann. Etwas Teer und warmer Autoreifen passen da perfekt dazu. Wacholder, schwarzer Pfeffer und reichlich Rosmarin. Lakritz versprüht dunkle und grüne Nuancen. Auf beste Art und Weise erinnert er mich an meine eigenen Rumtopf-Kreationen. 1A-Produkte aus Frucht, Zucker und Rum sind natürlich vorausgesetzt.

## Gaumen:

Und am Gaumen weiß er nahtlos zu überzeugen. Bei aller Frucht, dichte und Konzentration lebt er von einer rassigen Säurestruktur. Diese durchschneidet die üppige Frucht immer und immer wieder. Er ist enorm saftig und kühl. Das verleiht ihm sprichwörtlich Flügel und lässt seine 16% Vol. „federleicht“ erscheinen – im Kontext eines Amarone. Im Nachhall wirkt die Frucht beerig und fein. Seine dezente Würze aus Pfeffer, Lakritz und Rosmarin prägt ich noch lange.