

 **Cirelli**

# *Amphora Rosso 15+16+17*

 750 ml

 Italien, Abruzzo

 9911208048

 Montepulciano

Alkoholgehalt: 13,50 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 5,2 g/l



## Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

**Ziegenfrischkäse auf Radicchio, Rote Bete mit in**

**Ahornsirup glasierten Walnüssen**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Pappardelle mit Salsiccia-Rotwein-Ragout und**

**Thymian**

(Fleisch)

**Lamm mit Zimtpflaumen und Rosmarin-Polenta**

(Fleisch)

# Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 06.04.2021

Hilker:

Diese Frische bestätigt der Amphora Rosso 15+16+17 auf der Zunge, saftig und mit viel frischer dunkler Frucht, anregender Säure und einer belebenden Tanninstruktur. Ein äußerst animierender Rotwein, der salzig mit viel Würze über die Zunge zieht. Im Nachhall sehr viel frische rote und dunkle Frucht, die sich wunderbar mit aromatischer und schmackhafter mediterraner Küche vereint.

Info zum Wein:

Das Projekt wurde entwickelt als Experiment, um die Auswirkungen einer längeren Reifezeit in Amphoren zu untersuchen. Drei Jahrgänge (2015, 2016 und 2017) wurden getrennt voneinander in den Amphoren gereift bis zum endgültigen Verschnitt, der kurz vor der Abfüllung im Juli 2018 durchgeführt wurde.

Farbe:

Gedecktes Schwarzkirschrot, farbdicht bis zum Rand.

Nase:

Eindrucksvoller Duft nach Brombeeren, schwarzen Kirschen, Schlehen, Maulbeeren, Datteln und getrockneten Feigen. Begleitet von deutlichen Gewürznoten, die an Nelke, Kubebenpfeffer, Zimt und Sternanis denken lassen. Über allem schweben eine kühle Mineralität und Frische, die durch Aromen von wilder Minze und Rosmarin zusätzlich verstärkt werden.

Gaumen:

Diese Frische bestätigt der Amphora Rosso 15+16+17 auf der Zunge, saftig und mit viel frischer dunkler Frucht, anregender Säure und einer belebenden Tanninstruktur. Ein äußerst animierender Rotwein, der salzig mit viel Würze über die Zunge zieht. Im Nachhall sehr viel frische rote und dunkle Frucht, die sich wunderbar mit aromatischer und schmackhafter mediterraner Küche vereint.