Cirelli

Cerasuolo d'Abruzzo DOC

2024, 750 ml

Italien, Abruzzen

9911208091

Montepulciano

Alkoholgehalt: 12,0 %



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Pizza Margherita

Calamari Fritti

Porchetta

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 29.04.2025

Die Reben für den Montepulciano d'Abruzzo wachsen auf mageren Lehm-Kalksteinböden. Die Trauben werden manuell gelesen, entrappt und sanft gequetscht, bevor sie in Edelstahltanks abgezogen werden, um dort einige Stunden zu mazerieren, bevor sie spontan mit eigenen Hefen vergären.

Farbe:

Helles, transparentes Kirschrot.

Nase:

Der 2024 Cerasuolo d'Abruzzo von Francesco Cirelli zeigt sich in der Nase quietschfidel und duftet nach roten Früchten: Johannisbeeren, Kirschen, kleine Himbeeren sowie Malven und Hibiskus. Hinzu kommt etwas Kernton, der ihm zusätzliche Tiefe verleiht. Unverstellt und klar avisiert er unbeschwertes Trinkvergnügen.

Mund:

Im Antrunk zeigt er sich trotz seiner fruchtigen Verspieltheit in der Nase erfreulich seriös: Mit feinem, phenolisch herbem Biss ist die saftige Frucht fest eingefasst in die rotfruchtig transparente Gesamtstruktur dieses mittelkräftigen Cerasuolo. Mit animierendem Gerbstoff und reifer Säure wandelt er eigenständig und selbstbewusst auf dem schmalen Grat zwischen Rosé- und Rotwein.