

 **Cirelli**

Trebbiano d'Abruzzo DOC

Amphora

 2022, 750 ml

 Italien, Abruzzen

 9911208085

 Trebbiano

Alkoholgehalt: 1.250,0 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Marian Henß

**Auf der Haut gebratenen Maishähnchenbrust mit
lauwarmem Spargelsalat**
(Geflügel)

**In Öl gegarter Saibling mit Kohlrabi-Sellerie-
Gemüse**
(Fisch)

Steinpilze a la crème mit gerösteten Kartoffeln
(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 23.04.2024

Info:

Die Trebbiano-Reben für diesen Wein aus der Amphore von Francesco Cirelli wachsen auf Kalk und Lehm. Die Ernte erfolgte Mitte September, die Trauben werden komplett entrappt und die Beeren dann für 24 Stunden mazeriert. Im Anschluss trennt man den Most von den Schalen und presst sanft ab. Der Most wird in Amphoren umgezogen, wo dann die natürlichen Hefen das Zepter übernehmen und die Vinifikation vorantreiben.

18 Monate darf der Wein in den Ton-Amphoren reifen, bevor er zur Abfüllung vorbereitet wird.

Farbe:

Leuchtendes Strohgelb mit hellen und goldenen Reflexen

Nase:

Trockenes Gras, Sommerwiesenheu und Waldblumen kommen mir direkt in Sinn, wenn ich am Glas 2022 Trebbiano d'Abruzzo von Francesco Cirelli rieche. Er duftet wunderbar nach vollreifen Trauben, und das ist bei wenigen Weinen der Fall, sowie Quitte und reife Birne. Pfirsich, Mirabelle und Cantaloupe-Melone treten ebenso herrlich in Erscheinung. Er lebt auch von einem hefigen, aber subtilen Ton. Dieser weckt Erinnerungen an Mürbeteig und Bienenstich, Mandel und Honig. Seine nussige Art in Verbindung mit getrockneten Gartenkräutern baut sich im späteren Verlauf immer weiter aus.

Gaumen:

Diese Vielfalt an Aromen setzt er ebenso gekonnt in Szene wie auch die zu erwartende Textur. Mit satter Phenolstruktur bestückt, wirkt er sich kernig und lässt doch Platz für eine Vielfalt an Aromen. Bei moderater Säure setzt er sehr gut seine Machart in Szene. Er zeigt sich dicht und lebt doch von Finesse. Seine traubige Art behält er auch am Gaumen wunderbar bei. Die gelbe Frucht verbindet sich im Nachhall sehr geklungen mit den getrockneten Kräutern. Er lässt Platz für Begleiter wie Speisen oder Gespräche und drängt sich nie in den Vordergrund. Doch wenn er gefragt wird, ist er zur Stelle.