

Amphora Rosato 15+16+17

 750 ml

 Italien, Abruzzo

 9911208047

 Montepulciano

Alkoholgehalt: 13,00 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

Gebratene Ochsenerzen mit Oliven-Kapern-Paste

(Vegane Gerichte)

Panierte Sardinen auf süß-sauren roten Zwiebeln

mit Sultaninen und Pinienkernen

(Fisch)

Rosmarin-Polenta mit Fleischbällchen

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 06.04.2021

Hilker:

Saftig und kraftvoll ist das Stichwort am Gaumen, die beerige Frucht der Nase vereint sich mit einer mineralisch salzigen Spur und belebt die Sinne. Sein feiner Gerbstoff und die belebende Säure betören die Sinne und regen den Appetit an. Ein echter Umami-Wein und kongenialer Speisenbegleiter.

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:

Weinbergspfirsichfarben mit rubinroten Reflexen.

Nase:

Der Amphora Rosato 15+16+17 zeigt eine dichte und betörende rote Frucht von wilden Himbeeren, Brombeeren, Schlehen und Preiselbeeren. Mit etwas Sauerstoff dringen erfrischende Kräuternoten von Minze und Rosmarin hinzu, sowie rosa Pfeffer, Nelke und ein Hauch Zimt. Florale Duftnoten von Veilchen und Rosenblättern verleihen ihm einen femininen Anstrich.

Gaumen:

Saftig und kraftvoll ist das Stichwort am Gaumen, die beerige Frucht der Nase vereint sich mit einer mineralisch salzigen Spur und belebt die Sinne. Sein feiner Gerbstoff und die belebende Säure betören die Sinne und regen den Appetit an. Ein echter Umami-Wein und kongenialer Speisenbegleiter.