

Ampeleia

Rosato di Ampeleia IGT

 2022, 750 ml

 Italien, Toskana

 9911209043

 Carignan

Alkoholgehalt: 1.150,0 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Baba Ganoush

(Gemüse & Vegetarisch)

Gegrillte Sardinen

(Fisch)

Fenchel-Salsiccia vom Grill

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 10.12.2023

Für den Rosato di Ampeleia werden rund 20% Ganztrauben der Alicante Nero (Grenache Noir) in den Most von Carignano-Trauben gegeben. Die Trauben stammen von Parzellen auf 250m Seehöhe von rötlich-braunen Lehm-/Sand-/Kalkböden mit runden Kieselsteinen und spiegeln die außergewöhnliche Bodenvielfalt des Gebiets wider. Ausgebaut für sechs Monate im Betontank bietet der Rose de Ampeleia Wein mit schlanken 11% einen reuelosen Einstieg in den Abend.

Farbe:

Helles Granatrot mit leicht seidenmatter Trübung.

Nase:

Skizziert von herber roter Frucht und mit floraler Kopfnote fließt der 2022 Rosato di Ampeleia ins Glas. Gekrönt von jugendlicher und derweil szenetauglicher Reduktionsnote bewegt sich die Frucht im Spektrum roter und weißer Johannisbeeren, Sauerkirschen und Kornellkirschen, Stockrosen und etwas Malve skizzieren die floralen Akzente. Dazu kommen frische Küchenkräuter wie Kerbel und Sauerampfer, grundiert von fluffigen Gebäcknoten nach warmem Hefezopf.

Mund:

Gesteuert durch den feinkörnigen, fast pudrigen Gerbstoff werden die Fruchtkaskaden der Nase direkt im Antrunk diszipliniert und zu seriösem Wein verdichtet. Straff mit kernigem Säurebiss und distinktiv herbem Charakter geht er definitiv über die Apertif-Situation hinaus und verlangt nach unverfänglichen Speisen in guter Gesellschaft.