

 **Cirelli**

Cerasuolo d'Abruzzo DOC

 2022, 750 ml

 Italien, Abruzzen

 9911208072

 Montepulciano

Alkoholgehalt: 1.250,0 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 5.2 g/l



Speiseempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Pasta Pomodoro

(Gemüse & Vegetarisch)

Pizza mit Thunfisch

(Fisch, Pasta, Pizza, Polenta & Risotto)

Bacon-Burger

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 24.06.2023

Die Weine aus der Serie La Collina von Francesco Cirelli stammen aus biologischem Vertragsanbau umliegender Betriebe. Für diesen Cerasuolo werden die Trauben entrappt, es folgt eine 24-stündige Mazeration in Tanks. Danach wird die Maische sanft gepresst und im Edelstahl spontan vergoren. Nach vier Monaten auf der Hefe wird nach geringer Schwefelzugabe gefüllt.

Farbe:

Helles Kirschrot, transparent und klar.

Nase:

Selbstbewusst, Daseinserfüllt und glockenklar duftet der 2022 Cerasuolo d'Abruzzo von Francesco Cirelli wie ein ganzer Hain knackig frischer Kirschen. Mit voller Frucht voraus erfüllt er jede Erwartung, die man an einen Top-Cerasuolo haben darf, ohne dabei in die Kategorie des Saisonartikels abzudriften. Als ganzjahrestauglicher Freudenspender verbindet er seine Hochleistungs-Frucht mit feinherben Noten nach Küchenkräutern und milden Gewürzen, was der Kirsche jedoch völlig egal ist.

Mund:

Gradezu ungeniert kirschig fließt er in den Schlund, bis die feinherben Gerbstoffe auf den Plan treten und ihn am Gaumen konturieren. Sie wirken von der Textur her fast staubig und fassen die funkelnde Frucht ein wie das Geschmeide die Juwelen. Knochentrocken mit gut eingebundener Säure ist das Hefelager auch haptisch am Gaumen nachzuvollziehen. TipTop Allrounder für alles, was man aus der linken Hand essen kann.