

 **Cirelli**

Montepulciano d'Abruzzo **DOC**

 2022, 750 ml

 Italien, Abruzzen

 9911208084

 Montepulciano

Alkoholgehalt: 13,00 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Marian Henß

Geschmorte Schweinebäckchen mit Selleriepürée

(Fleisch)

**Rote Bete aus dem Ofen mit Petersilien-Pesto und
gerösteten Pinienkernen**

(Gemüse & Vegetarisch)

Gebratenes Entrecote mit grünen Bohnen

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 23.05.2024

Info:

Die Reben für diesen Wein aus der Amphore von Francesco Cirelli wachsen auf Kalk und Lehm. Die Ernte erfolgte Ende September 2022. Für den weiteren Prozess werden die Trauben komplett entrappt und angequestcht. Umgezogen inahltanks beginnen die natürlichen Hefen aus dem Wienberg den Gärungsprozess. Die Schalen werden immer wieder unter en gärenden Most getunkt, um die Extraktion der intensiveren Tannine zu unterbinden. Nach ungefähr einer Woche wurden die Traubenschalen separiert und sanft abgepresst. Für weitere vier Monate reift der Wein anschließend im Stahltank vor der Abfüllung.

Farbe:

Sehr dichtes, dunkel leuchtendes Purpur, bei gleichmäßiger Farbverteilung

Nase:

Tief und dunkel. Wie die Farbe, so seine Nase. Veilchen und Hibiskus sind zahlreich vertreten. Eine Phalanx an dunklen Früchten breitet sich aus. Brombeere, Pflaume, Cassis und Holunderbeere sind dabei klar zu benennen. Rote Bete sorgt für ähnliche Assoziationen, allerdings mit erdigen Nuancen. Gleichzeitig kommt von dem Montepulciano d'Abruzzo eine dunkle, herbe Schokoladennote her. Etwas Kaffee und Pfeffer steuern neben Rosmarin und schwarzer Olive noch reichlich Akzente aus der würzigen, mediterranen Ecke bei.

Gaumen:

Genau diese Eindrücke bringt er auch an den Gaumen. Wie ein üppiger Saft läuft er über den Gaumen. Um Glück steht seinem samtigen, satten Mundgefühl eine wesentlich wichtigere Säurestruktur gegenüber. Perfekt eingebunden und sehr animierend. Seien Erdigkeit, gepaart mit der satten Frucht profitiert von einem präsenten, mittelkörnigen Tannin. Per se liefert dieser Wein von Francesco Cirelli sehr viel Trinkvergnügen für sein Preisniveau.