Cirelli

Montepulciano d'Abruzzo DOC Amphora

2023, 750 ml

Italien, Abruzzen

9911208102

Montepulciano

Alkoholgehalt:	14,0 %
Gesamtsäure:	5.2 g/l



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Ossobuco alla Milanese mit cremiger Polenta

Geschmorte Lammhaxe mit Rosmarin, Oliven und Ofenkartoffeln

Pappardelle mit langsam geschmortem Rinderragù und Pecorino

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 18.09.2026

Farbe

Dichtes, dunkles Purpur mit matter, beinahe samtiger Erscheinung und zurückhaltenden violetten Reflexen.

Nase

Tief und großzügig, getragen von einer dunklen, ausladenden Frucht. Maulbeere, Heidelbeere, Cassis, Holunder und Brombeere bestimmen das Bild, ergänzt von etwas Süßkirsche. Die Frucht wirkt phänomenal reif und präsent, dabei saftig, zugänglich und offen. Ein Wein, der unmittelbar anspricht und zupackt, gleichzeitig aber eine erstaunlich leise, seidige und samtige Seite besitzt. Rosmarin, Olive, Lakritz und Salbei setzen zurückhaltende Akzente und bringen eine ätherisch-balsamische Würze hinein. Ein spannender Kontrast zur üppigen Frucht: dunkel anmutend, elegant und dennoch vollkommen unkompliziert.

Gaumen

Zunächst wieder die volle Frucht – saftig und knackig wie der Biss in eine Handvoll reifer Beeren. Sie wirkt vollkommen ausgereift und bewegt sich zwischen feinen Bitterstoffen, Säure, Süße und Frische. Am Gaumen gewinnt der Wein nochmals an Intensität: Die Frucht breitet sich großzügig aus, kleidet den Mund vollständig aus und verbindet sich mit Tannin und Säure zu einem trockenen, zugleich enorm fruchtintensiven Mundgefühl. Zum Ausklang verändert sich das Bild: Der Wein wird heller und leichter, die Frucht tritt etwas zurück und die kräuterigen Nuancen gewinnen an Präsenz. Trotz seiner Tiefe und Intensität bleibt er zugänglich und unkompliziert.