Cirelli

Trebbiano d'Abruzzo DOC

, 750 ml

Italy,

Orange wine

9911208093

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Sebastian Bordthäuser

Salat von Fenchel und Blutorange mit Kapern, Oliven und Tropea-Zwiebeln

Venusmuscheln in Olivenöl mit Knoblauch, Zitrone und Peperoncini

Vitello Tonnato

Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on 29.04.2025

Die Reben für den Trebbiano d'Abruzzo stammen aus Vertragsanbau und wachsen auf mageren Lehm-Kalksteinböden. Die Trauben werden manuell gelesen, entrappt und mazerieren anschließend für 24 Stunden, bevor sie in Edelstahltanks abgezogen werden und spontan mit eigenen Hefen vergären.

Farbe:

Helles Strohgelb mit silbern auslaufendem Rand.

Nase:

In der Nase zeigt sich der 2024 Trebbiano d'Abruzzo von Francesco Cirelli wie im Lehrbuch für Trebbiano d'Abruzzo und oszilliert zwischen reifer, saftiger Frucht und herben getrockneten Kräutern. Melone, Nektarine und mürbe gelbe Äpfel mischen sich mit Kamille, getrocknetem Salbei und Lorbeerblatt, hinzu kommt ein geflochtener Kranz getrockneter Sommerblumen.

Mund:

Anregend herb im Antrunk wird die reife Frucht eingefangen durch die Kräuterwürze am Gaumen. Abermals Kamillentee, Kräutertinktur und Zitruszesten sorgen für das herbe Framing und die zarte Phenolik am Zungensaum. Mit milder Säure bietet er unkompliziertes und dennoch ausdrucksstarkes Trinkvergnügen für jede sich bietende Gelegenheit.