



Cerasuolo d'Abruzzo DOC

 , 750 ml

 Italy,

 9911208072



Alkoholgehalt: 0,0 %

Acidity content: 5.2 g/l



Food recommendations

from Sebastian Bordthäuser

Pasta Pomodoro

(Gemüse & Vegetarisch)

Pizza mit Thunfisch

(Fisch, Pasta, Pizza, Polenta & Risotto)

Bacon-Burger

(Fleisch)

Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on 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.