



# *Cerasuolo d'Abruzzo DOC*

## *Amphora*

2023, 750 ml

Italien, Abruzzen

9911208092

Montepulciano

Alkoholgehalt: 13,0 %



## Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Parmigiana

Gebratene Meeräsche mit Caponata

Arrosticini

# Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 29.04.2025

Die Reben für den Cerasuolo d'Abruzzo wachsen auf mageren Lehm-Kalksteinböden und stammen von den eigenen sowie von gepachteten Weinbergen. Die Trauben werden manuell gelesen, entrappt und sanft gequetscht, bevor sie in Edelstahltanks abgezogen werden und für gut sechs Stunden auf den Schalen mazerieren. Anschließend werden die Schalen vom Most getrennt und sanft abgepresst, bevor die einheimischen Hefen die alkoholische Gärung starten. Der Cerasuolo reift in den Amphoren, wo er auch die malolaktische Gärung durchläuft, bevor er gefüllt wird.

**Farbe:**

Transparentes Kirschrot, strahlend und klar.

**Nase:**

Die Nase des 2023 Cerasuolo d'Abruzzo Amphora von Francesco Cirelli feuert aus allen zur Verfügung stehenden Rohren die rote Frucht voraus: Sauerkirschen, Herzkirschen, Amarenakirschen und ein Touch Cola-Kirsch umreißen sein steinobstiges Naturell. Dazu kommen eingelegte Mieze-Schindler-Erdbeeren, etwas Hibiskus und Himbeersirup von kleinen Waldhimbeeren. Gerahmt vom feinwürzigen Duft einer Sommerwiese verströmt er puren Hedonismus.

**Mund:**

Im Antrunk wird die funkelnd rote Frucht formidabel flankiert von feinherber Phenolik, die seine satte Saftigkeit kongenial channelt. Haptisch wirkt er fast pudrig mit seiner geschliffenen Gerbstoffstruktur, die reife Säure wirkt wie ein treibender Beat hinter der strahlenden Frucht, die den Gaumen in sattem Rubin erstrahlen lässt, sodass man lechzend einen Becher nach dem anderen im Schlund versenkt. Zu frisch für einen Roten, zu kräftig für einen Rosé, ist der Cerasuolo die ultimative Geheimwaffe zu Tisch oder gegen den groben Durst.