



Pecorino IGT Colline Pescaresi

 2024, 750 ml

 Italien, Abruzzo

 9911208094

 Pecorino

Alkoholgehalt: 12,0 %

Speiseempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Salat von Zwetschgen und Tomaten mit französischem Basilikum

Rotbarben vom Grill mit Fenchelsaat und Orangenschale

Gebratene Salsiccia mit Fenchelsaat im Brötchen



Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 29.04.2025

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

Farbe:

Blassgelb mit silbernen Reflexen.

Nase:

Der 2024 Pecorino von Francesco Cirelli ist in der Nase ausnehmend diszipliniert für einen jugendlichen Pecorino. Die Fruchtexzesse halten sich in Grenzen, etwas Maracujalaub, Passionsfrucht, Papaya, Sternfrucht und Orangenblüten skizzieren sein leicht tropisch anmutendes Naturell, hinzu kommen kräuterwürzige Noten nach Lorbeer und Kerbel in der Kopfnote.

Mund:

Die 24er Kollektion zeigt sich bei Cirelli wie aus einem Guss: Im Antrunk ist der Wein flankiert von herber Phenolik, die ihm seinen pudrigen Grip verleiht. Die verhalten tropische Frucht zeigt sich auch am Gaumen erfrischend zurückhaltend, die reife Säure agiert moderat im Hintergrund und zitiert die vorhandenen Zitrusnoten eher über deren Öle denn deren Saft.