Cirelli

Orange, Vino Bianco

750 ml

Italien, Abruzzen

Orange Wine

9911208082

Trebbiano

Alkoholgehalt: 12,0 %



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Gebratene Forelle mit süßen Zitronen und grünem Spargel

(Fisch)

Risotto Milanese mit Knochenmark

(Fleisch)

Hirsesalat mit Cranberry, Rosine, Mandel und Minze

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 23.04.2024

Info:
Die Trebbiano-Reben für diesen maischevergorenen Wein von Francesco Cirelli wachsen auf Kalk und Lehm. Die Ernte erfolgte Anfang September, die Trauben werden komplett entrappt und die Beeren dann für 30 Tage im Tank mazeriert. Die alkoholische Gärung findet hier ebenfalls statt. Im Anschluss trennt man den nun Wein gewordenen Most von den Schalen und presst sanft ab. Nach diesem Abstich ruht der Wein für vier Monate bis zur Abfüllung.

Farbe:
Leuchtendes Orange mit goldenen und hellen Einschlüssen

Nase:
Lautstark, floral und herb-fruchtig bereitet der Orange von Francesco Cirelli den Auftakt. Weiße und rote Johannisbeere, Holunderbeere und Erdbeere kommen mir in den Sinn. Vereinzelt auch Himbeere. Holunderblüte als auch der daraus produzierte Sirup ergänzen die Frucht hervorragend. Ebenso sind die Blüten von Apfel und Orange zu erkennen. Zeste von Orange sowie Mandarinenhaut sorgen für einen herben bis frischen Zusatz. Anklänge von weißem Pfeffer runden ihn ab.

Gaumen:
Am Gaumen zeigt er sich dann balanciert und moderiert seien markanten Eigenschaften zu einem Kollektiv. Er lebt von Bitterstoffen und Frucht gleichzeitig. Die Frucht erfährt zwar nur eine moderate Säure, dafür zeigt sich aber eine gewisse Kernigkeit. Er ist nicht zu komplex und auch für seien Machart auf der Maische sehr gemäßigt. Die floralen Nuancen überzeugen und verleihen ihm dadurch ein sehr elegantes Finish.